BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFE'

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXIV • ABRIL DE 1959 • N.º 386

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde; Rua 15 de novembro, 111 - 22.º and.

Ano XXXIV | ABRIL DE 1959 | Número 386

Sumário

COLABORAÇÃO:

A industrialização do café — Raul Nina Guterres Soares
A grande geada — VI — Terras ácidas — Luís Amaral
Plantas invasoras dos cafèzais — D. M. Dedeca

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Instituto Brasileiro do Café — Resolução n.º 130
" " " " — Comunicado n.º 59/30
" " " " — Comunicado n.º 59/31
Produção de café em Goiás
Interêsse internacional nas pesquisas do café realizadas no Instituto Adolfo Lutz
Mudas de café — Helio José Scaranari
Preparo da bebida — L. C. Monaco
Destruição de cafèzais improdutivos na Colômbia
Fatôres que afetam a qualidade do café — A. Carvalho
Diminuiram 15% as importações de café pelos Estados Unidos
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano de Nova York)

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

NOSSA CAPA:

Em sequência a uma série — publicação de fotos de tradicionais fazendas paulistas — ilustra a capa dêste número a sede da fazenda "Granja Santa Cândida", em Campinas, de propriedade do Sr. Caio Pinto Guimarães.

(Foto — gentileza de "O Estado de S. Paulo".)

Esta é a

SILHUETA DO PROGRESSO

em sua fazenda!

Mesmo que chova, não haverá interrupção da seca para quem possui um Secador Moreira

Trabalhando com qualquer tempo, de dia ou de noite, o Secador Moreira seca com perfeição, em poucas horas apenas, o que o sol leva dias para fazer.

Mais de 1.400 possuidores satisfeitos atestam a superioridade do Secador Moreira Peça-nos a lista de compradores para saber QUEM já comprou e INSTALE IMEDIATAMENTE um Secador Moreira em sua fazenda.

GARANTIA de superior qualidade da bebida obtida, de perfeita igualação na seca, de total ausência de fumaça

Modêlo 101-C (Carga de 180 sacos de 100 litros)

Modêlo 102-C (Carga de 90 sacos de 100 litros)

VANTAGENS EXCLUSIVAS do Secador Moreira :

- Cobertura própria, dispensando construção de abrigo
- Montagem gratuita
- Entrega e instalação imediatas, com assistência técnica permanente
- Polias torneadas e enchavetadas

Consulte-nos sem compromisso, AGORA MESMO.

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2.100 — Fone: 9-1164 — End. Teleg.: "SECADORES" — C. P. 2.100 — S. Paulo

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas
Capital
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Baurú
Bebedouro
Botucatú
Biriguí
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençóis Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania — "
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal 789
Enderêço telegráfico: BANESPA

A INDUSTRIALIZAÇÃO DO CAFÉ

RAUL NINA GUTERRES SOARES

A indústria de alimentos congelados, nos Estados Unidos, alcançou um estrondoso sucesso. O povo americano compreendeu que, adquirindo o alimento "in natura", muitas vezes está pagando mais pelo que não aproveita (casca, bagaço, etc.) do que pelo que consome. Os alimentos congelados, ao contrário, embora aparentemente mais caros, já se apresentam prontos ou quase prontos para o seu uso, poupando trabalho, portanto, e são inteiramente consumidos. Habituando-se, também, a usar o alimento congelado, o americano passou a ter a possibilidade de consumir certos alimentos em épocas em que os mesmos não são encontrados ao natural. E com isso mais assegurou a sua boa alimentação, pois, nos congelados, os elementos nutritivos, como as vitaminas, por exemplo, conservam-se integralmente. Hoje, os alimentos congelados e, especialmente, os sucos concentrados e congelados são tidos como essenciais para a dispensa de qualquer lar americano.

A produção de suco concentrado e congelado de laranja, por exemplo, teve início, na Flórida, na safra de 1945/46 e, já agora, mais da metade da colheita dessa fruta, naquela região norte-americana, é destinada ao fabrico dêsse produto. De um consumo de 1895 mil litros, em 1947, o público norte-americano passou a consumir 189 500 mil litros, em 1954. Em idêntico período duplicou a venda de morangos congelados e quadruplicou a de bróculos, outros dois sugestivos exemplos do interêsse pelos alimentos congelados.

No Brasil ainda não foi alcançado êsse estágio dos congelados, mas, em parte, já foi vencida aquela prevenção que havia da parte do consumidor com referência aos produtos alimentícios enlatados. Atualmente o público já aceita, com agrado, os higiênicos, práticos e nutritivos alimentos em conserva. O leite em pó, por exemplo, tem geral aceitação, mormente na nutrição dos lactentes.

A industrialização não poderia deixar de atingir, também, o café, como realmente não deixou de fazê-lo. E fê-lo no sentido de facilitar, no lar, no escritório e no restaurante, o preparo da reconfortante bebida. E, mais uma vez, os Estados Unidos tomaram a frente, dos outros países, agora na fabricação e consumo do chamado café solúvel ou instantâneo. Eis, em nú-

meros bem sugestivos, o que indicava o Relatório do Banco do Brasil de 1957:

CONSUMO DE CAFÉ NOS ESTADOS UNIDOS (1)
1 000 SACAS DE 60 QUILOS

ANOS	Café Solúvel	Café Verde (2)	% do Café Solúvel
1951	922	18 862	4.9
1952	1 149	19 376	5.9
1953	1 527	19 898	7.7
1954	2 041	17 690	11.5
1955	2 510	18 832	13.3
1956	3 054	19 860	15.4
1957 (3)	4 100	20 500	20.0

(1) População civil. Em têrmos de café verde.
(2) Inclui o café verde destinado à fabricação do café solúvel.
(3) Estimativa.

Por outro lado, o aumento do consumo do café solúvel, nos Estados Unidos, foi acompanhado pela crescente importação de cafés africanos, o que é mais importante para a política brasileira de café. E com muito mais razão isto se verificará nos países europeus, especialmente naqueles que ainda dominam colônias no continente africano.

Considerando, então, que é uma realidade a aceitação do café solúvel nos Estados Unidos, maiores importadores da rubiácea brasileira, bem como em diversos países da Europa, uma corrente de opinião, no Brasil, advoga a produção do café instantâneo, aqui mesmo em nossa terra. Os que a formam se batem por essa industrialização a despeito de reconhecerem que a generalização do uso do solúvel trará, pelo menos temporàriamente, uma redução no consumo total de café, porque o preparo do instantâneo, em comparação com o da bebida tradicional, permite maior economia do produto. Mas, contra-argumentam, com o solúvel não será possível chegar, com mais facilidade, a mercados ainda não explorados e, assim, recuperar o terreno perdido? É bem verdade, reconhecem também, que o solúvel facilita o emprêgo de cafés de qualidade inferior, principalmente de nossos maiores concorrentes do momento, os africanos. Na realidade, porém, não é esta uma situação já existente? E não tem o Brasil, da mesma forma, um enorme volume de cafés de baixa qualidade para aproveitar? Amedrontam-nos, por outro lado, com a possibilidade de represálias aduaneiras por parte dos Estados Unidos, maiores importadores do café brasileiro e maiores produtores de café solúvel. É um risco que o Brasil terá de correr, não há dúvida, para criar mais uma indústria, para dar emprêgo a mais mão-de-obra nacional e para aproveitar os sub-produtos do café.

Em contrapartida, sabendo da falta de aroma do café solúvel e recomendando uma propaganda, para estimular o consumo do café convenientemente

preparado, outra corrente não se sente animada a aceitar a idéia do café solúvel. Propõem, então, uma contra-reação ao que vem acontecendo nos Estados Unidos, onde o café cada vez se torna mais aguado (do preparo de 46 xícaras por libra passaram a 64), com base na apregoação das melhores qualidades (aroma e sabor) da bebida tradicional.

Ora, enquanto se desenvolvesse essa campanha publicitária, não estariam, as firmas especializadas, também envidando esforços no sentido de recuperar, para o solúvel, o aroma e o sabor peculiares ao café? E se o êxito coroasse o empenho dos fabricantes de café instantâneo? Só, então, iria o Brasil tratar da industrialização do seu produto básico?

É interessante lembrar o que aconteceu, nos Estados Unidos, com outro produto: o suco de laranja. Êste alimento teve, também, de enfrentar as suas dificuldades, antes de alcançar a posição privilegiada de que hoje desfruta. O sucesso do concentrado congelado foi precedido dos fracassos do concentrado pasteurizado que, na fabricação, perdia o verdadeiro sabor da laranja; foi precedido, também, da má aceitação do suco natural congelado que era volumoso e custava a se descongelar. Mas, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos empenhou-se em estudos para a determinação de métodos capazes de melhorar a qualidade do suco concentrado e acabou obtendo bons resultados: o suco de laranja concentrado, hoje, muito se aproxima do caldo natural da fruta.

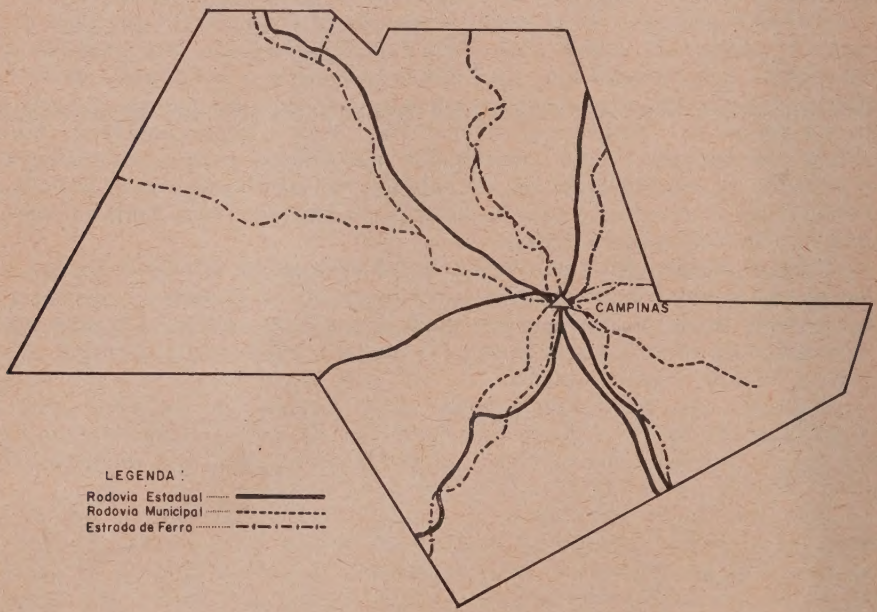
Por que, então, não admitir que os fabricantes do café solúvel vão encontrar, mais cedo ou mais tarde os meios técnicos capazes de recuperar, para os seus produtos, o aroma e o sabor próprios ao cafèzinho tradicional? Os recursos da ciência moderna são ilimitados e não causará surprêsa, portanto, a solução dêsse problema.

O Brasil, com São Paulo à frente, terá, mesmo, que caminhar para a industrialização do café. E em São Paulo não há melhor lugar, embora outros hajam com boas perspectivas, para a implantação dessa indústria, do que a "Cidade das Andorinhas", a dinâmica Campinas.

Ligada à Capital do Estado pela esplêndida Via Anhanguera, que prossegue até ao pôrto de Santos através da não menos excelente Via Anchieta; contando com as composições ferroviárias da Companhia Paulista de Estradas de Ferro e da Estrada de Ferro Santos Jundiaí que, em tráfego mútuo, comunicam-na com São Paulo — capital e com o pôrto de Santos; ponto de partida dos troncos da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro que atravessam as zonas de café fino do oeste paulista; ponto de parada dos dois grandes troncos, de bitola larga, em grande parte eletrificados, da Companhia Paulista de Estradas de Ferro, um dos quais, o que ganha o caminho da Alta Paulista, atravessando a zona de maior concentração de cafeeiros do Estado; unida a tôda Araraquarense pela interligação das ferrovias da Estrada de Ferro Araraquara e da Companhia Paulista de Estradas de Ferro; ligada à Zona Noroeste pela Estrada de Ferro Noroeste do Brasil cujos trilhos, em Baurú, se encontram com os da Paulista; com possibilidades de ligação ao tronco da Estrada de Ferro Sorocabana, através do ramal Mairinque-Campinas; apresentando, em seu redor, pelo menos seis importantes raios, inícios de modernas estradas rodoviárias estaduais que a unem ao resto do Estado; Campinas é, realmente, o lugar apropriado à localização da indústria de café solúvel.

Campinas — com cêrca de 180.000 habitantes na cidade, com uma produção industrial avaliada em mais de cinco bilhões de cruzeiros, com sua universidade, seus hospitais, suas diversões, sua modelar instituição de pesquisas agronômicas, seu boliço de cidade grande, mas sem o estrangulamento da Capital, com energia elétrica do sistema da Companhia Paulista de Fôrça e Luz que tem, na monumental Usina Hidrelétrica de Peixoto, uma garantia para o normal fornecimento da eletricidade — oferece excelentes condições para a implantação da indústria de café solúvel.

A observação acorde dos gráficos que acompanham êstes dizeres aponta a privilegiada situação de Campinas. Um estudo mais acurado do problema, é de se esperar, não contrariará as opiniões aqui emitidas.

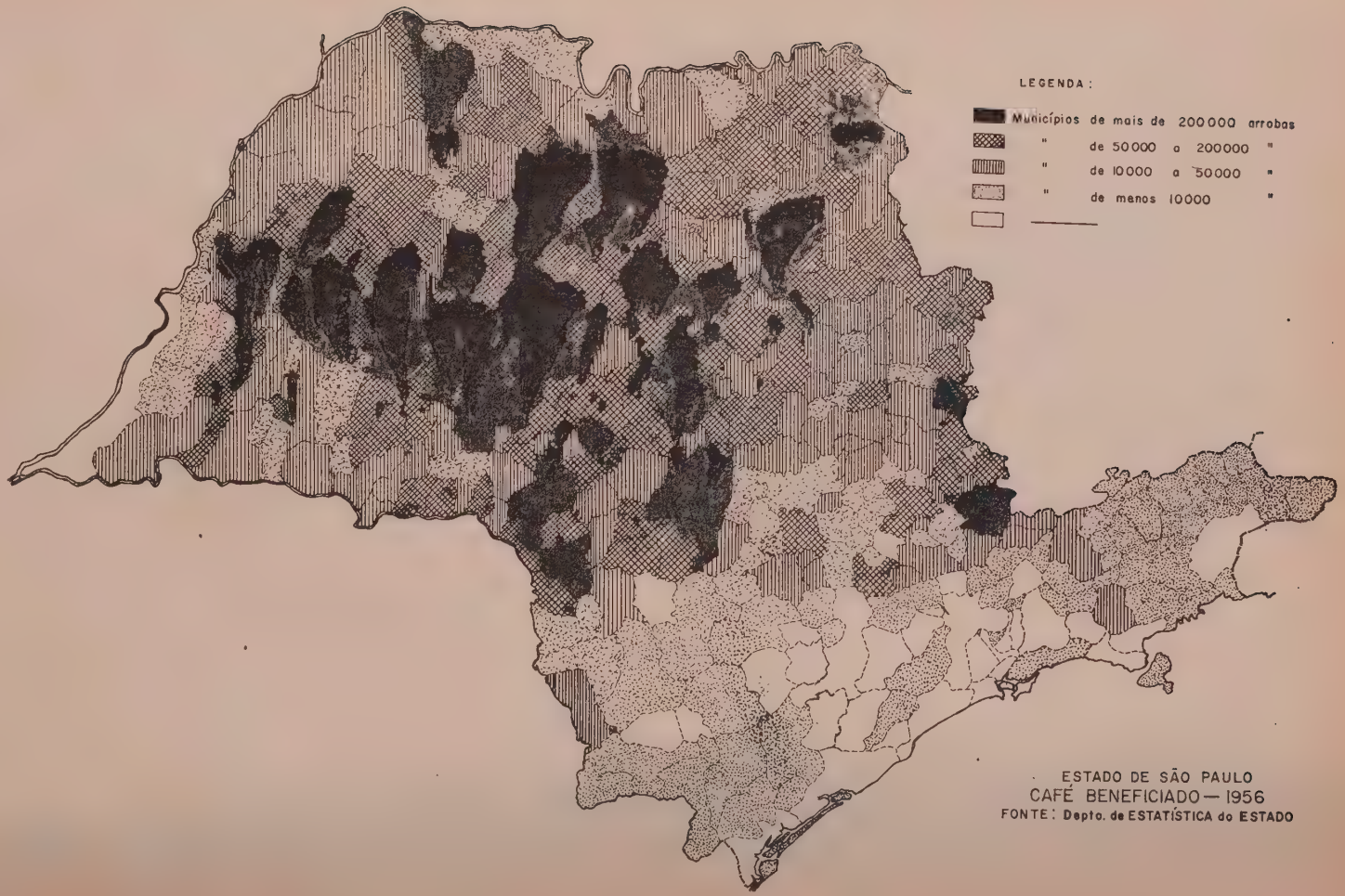


★

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: **maior produção por cafeeiro** (rendimento) e **melhor qualidade**, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadosos.

RÊDE FERROVIÁRIA DO ESTADO DE S. PAULO

(FONTE: DEPARTAMENTO DE ESTATISTICA DO ESTADO)



ESTADO DE SÃO PAULO
CAFÉ BENEFICIADO — 1956
FONTE : Depto. de ESTATÍSTICA do ESTADO

A GRANDE GEADA

VI — TERRAS ÁCIDAS

LUÍS AMARAL

Se fôrmos ao **ph**, que é inexorável, então concluiremos não se justificarem os oceanos de café perlustrados na Noroeste do Brasil. Não provemos, porque axiomático tender o café para os solos alcalinos, fugindo aos ácidos, como em geral tôda planta cultivada. No seu **Curso de Pedologia** (quinta aula) o professor José Setzer — incluido entre nossas máximas autoridades pedológicas, embora não seja agrônomo, como Álvaro Amaral — apresenta as seguintes condições gerais do solo necessárias ao bom desenvolvimento do café: metro e meio de profundidade; textura barrenta; boa retenção dágua; o máximo de matéria orgânica; **pH** (potencial de hidrogênio) acima de 6; regular riqueza química geral. Precisa de azôto e potássio. Já é possível uma observação concludente; se o café requer **pH** alto, de neutro para alcalino; se, como se sabe e se prova, pelo menos 70% dos solos paulistas são extremamente ácidos, isto é, de **pH** extremamente baixo, como compreender os oceanos de café da Noroeste? Será que na região, deficiente quanto à altitude requerida pelo café, e sita em Estado — como o país — dominado pela acidez, os solos são neutros ou alcalinos, todos apropriados à cafèicultura, de modo a poder-se dobrar espigões, virar vertentes, invadir pontas de rua? Não, absolutamente. O que explica, mas não justifica, os oceanos de café da Noroeste e de outras regiões de mau produto, é a sêde de matéria orgânica da rubiácea; é a errônea compreensão do Direito de Propriedade, em nome do qual podemos explorar a fazenda no nosso benefício e no da Coletividade, bem como transferí-la por hereditariedade, mas não destruí-la, como acontece; é a predominância do homem-indivíduo sôbre o Homem-Espécie. Vendo isso, o professor José Setzer disse no seu referido **Curso de Pedologia** (lição quarta): "Não há lavradores tradicionais. São todos jogadores de loteria: procuram acertar por um golpe de sorte, **pegar uma bolada**, como dizem. Há exceções honrosas, é claro, mas a regra, infelizmeste, é essa". Ainda segundo Setzer, no mesmo passo, "o café podia ter sido cultivado com o mesmo êxito, até hoje, se os lavradores despendessem algum trabalho e dinheiro no sentido da conservação do solo. Era preciso adubar os cafèzais com o máximo de estêrco, composto orgânico e palha de café, bem como impedir a erosão mediante construção de valetas contínuas em curvas de nível. Era preciso manter o solo coberto por palha de milho, ramos de árvores, plantas inúteis carpidas. O solo perde matéria orgânica quando desnudo; conserva-se tanto melhor quanto mais coberto por detritos vegetais mortos. Assim, ao lado do cafèzal deveria haver pastagens para o gado, o qual, entretanto, deveria ser estabulado. Dever-se-ia fabricar estêrco artificial com restos de culturas, serapinheira do mato, lixo orgânico qualquer. Era preciso, além do café, cultivar muitas outras plantas. Por que o papel do café foi tão nocivo? Por causa da ganância dos lavradores que trataram de arrancar do solo o mais ràpidamente possível

tudo o que êste lhes poderia dar, e não quizeram dedicar o mínimo cuidado à terra. Era uma verdadeira mineração do solo. É claro que o café foi nocivo por ter sido a única cultura plantada mediante desnudamento do solo. Mas muitas outras culturas, chamadas **abertas**, são igualmente nocivas, quando praticadas desprezando tôda e qualquer conservação do solo".

Setzer afirma também que **quase todos** os nossos solos "já eram ácidos quando virgens, mas que o grau de acidez aumentou ainda com a lixiviação dos catônios edáficos nos solos empobrecidos em matéria orgânica. Será curioso observar que Setzer, tão autorizado e incontestado, afirma que talvez 90% de nossos solos apresentam **pH** inferior a 7, que é o limite entre o ácido e o alcalino — ácido para baixo, alcalino para cima. Não se pode compreender, pois, a existência de oceanos de café em país assim, a não ser se quizermos compreender também a existência de desertos — os desertos em que se transformam as culturas. Êsses já se insinuam em várias regiões paulistas e já existem em outras. Cobrirão o Estado, a começar ou a prosseguir agora pela Noroeste, se não corrigirmos na cafeicultura os defeitos de aproveitamento do solo, referidos pelo grande técnico.

Poder-se-á afirmar que, não obstante a escolha imprópria das terras, quanto à altitude e ao **pH**, aí está a Nòroeste, onde continua encruado nosso orgulho; onde nosso ufanismo teima em não se arrepiar; aí está a cafeicultura paulista, o maior fenômeno econômico do século XIX, no dizer de Enrico Ferri. Pois não; sabemos que, no Brasil, sobretudo em São Paulo e no Paraná, se teem plantado oceanos de café na planície, em terras brancas, porosas, muito ácidas, como na Noroeste. E sabemos — e vemos — que nosso país é o maior produtor de café. Isso, porém, nada prova, a não ser que somos quantitativamente viciados, que somos homens-indivíduos, capazes de destruir um país em poucas gerações, legando aos filhos terras cançadas, que mal dão para os impostos, quando êles sabem que ainda existem e produzem econômicamente oliveiras coevas da Crucificação. Deram muito os cafèzais das planuras da Araraquarense, por exemplo. Hoje, porém, existem alí os que não rendem vinte arrôbas por mil pés. No Brasil, qualquer fenômeno meteorológico assume aspecto de calamidade nacional e inspira pedidos de auxílio.

Vimos há pouco o professor Setzer referir-se ao **nocivo papel** do café. De fato, não é muito benemérito, embora na **História da Agricultura** (em segunda edição) o jusstifiquemos, dizendo que se foi êle o destruidor do Brasil agrícola, é porque a êle lhe coube a dominância; mas, qualquer outra planta haveria chegado a resultado igual. A verdade, entretanto, é que tem sido um mito a prosperidade do café, nem mesmo conhece o que seja isso o brasileiro, pois não é, absolutamente, próspero. Comparado a outros, é pobre; comparado ao norte-americano, é miserável. Mais que suspeita a tirada de Ferri. Proferiu-a, se bem informado estamos, na estação de monta de Nova Odessa, ao lado de Paulo de Morais Barros, quando alguns jornalistas bisonhos e patrioteiros queriam de sua boca palavras laudatórias ao país, que êle não poderia criticar aqui. Foi, porém, excessivamente falso, não se podendo acreditar que homem assim culto se esquecesse, naquele momento, de ter sido o século XIX e dos dois Napoleões, o das estradas de ferro, o do Canal de Suez — que subverteu a face do mundo; o dos Probos

Pioneiros de Rochdale; o da colonização dos Estados Unidos; o do advento da nacionalidade dinamarqueza, da Dinamarca, que em produtos avícolas lucra mais do que o Brasil em café... A prosperidade do café, descrevêmo-la em 1940: "O café não nos dá riqueza alguma, nem seria possível fôsse rico um país, cuja população é rural na proporção de 75% enquanto sua principal riqueza agrícola é explorada em benefício apenas de 200.000 pessoas, que devem, aliás, produzir para os armazéns de retenção, para a queima e para, finalmente, vender pela metade dos preços de nossos concurrentes". Cantou-a o juiz escritor Martins de Almeida, em **Brasil Errado**: "O café caiu, arrastando na queda a vida nacional. A realidade brasileira veio rolando das nuvens para o chão firme, pondo o país a sangrar com tôdas as feridas abertas". Temos, de resto, um consôlo, ou ao menos uma absolvição para o café. Em **Les Cahiers d'Outre Mer**, inserto da "Revue de Géographie de Bordeaux et de l'Atlantique" em 1948 Pierre Gourou afirma que "está hoje bem assente que os velhos sonhos de riqueza e exuberância inspirados por noções lendárias, não teem relação alguma com a realidade tropical".

No trabalho já referido, de Preston James, podem-se fazer cotações sôbre o rendimento do café no Brasil. Aqui vão algumas médias, explicando-se que se trata de arrôbas por mil pés: 1909/10 — 63,3; 1919/20 — 20,1; 1927/28 — 64,0. A zona do vale do Paraíba, que já foi a principal, caiu para 30 arrôbas por mil pés, enquanto nos solos virgens das terras novas, onde havia matéria orgânica a devorar, se atingiu a cifra de 70 arrôbas. Hoje, a média paulista é de 20 arrôbas por mil pés, havendo regiões onde não se chega a colhêr 10 arrobas. Cafèzais antieconômicos, sem a menor dúvida. Só podem dar pobreza ou, como diz o caboclo, constituem a maneira de um cristão empobrecer-se alegremente.

A média de nossa produção atual, é mais de três vezes inferior à já conseguida aqui mesmo. Nosso rendimento, área por área, é o menor conhecido nos principais países produtores, como já o provamos, com cifras, em **Outro Brasil** (também em segunda edição). Anotemos bem isso para o momento oportuno. E voltemos a explicar aos interessados a famosa tolerância do café quanto à acidez dos solos, quanto à altimetria e quanto rarefação demográfica: dar, êle dá, realmente; porém, em dois tempos o rendimento econômico decai; e ficamos fechando a ráia, sendo o país de menor média, embora o primeiro em produção absoluta. Com menos trabalho, menos capital e menor dano, os outros produtores lucram muito mais, e carreiam maior volume de ouro a suas pátrias.

Nunca tivemos cuidado com a produção, nem seria êle possível, quando faltam agentes, quando a cafeicultura é deixada ao negro ou ao colono. Em 1882 Nuno Álvares publicou as **Memórias de um grão de café**, de onde decorre como a rubiácia era tratada:

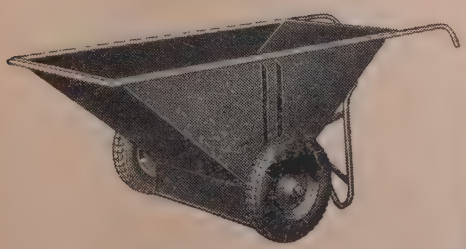
"Pai Simão me colheu. O feitor olhou-me com desprêzo ao sair do cesto... e achou-nos tão pequena tarefa que aplicou ao velho umas relhadas de mestre, e dois pontapés em cada um dos hemisférios cortados pela linha meridional. Choveu. O sol me secou. Durante dois dias caiu sôbre mim um rôdo de madeira estúpido e pesado, que a cada gingada me queria arrebentar o envoltório. Acharam-me sêco. Abanaram-me em uma peneira de taquara... fui parar no monjolo. Já se vê que não pertenço à ordem

dos aristocratas da lavoura... Fui arrojado a um ventilador donde sai pronto a ser ensacado... desde a fazenda até o negociante da estação, que devia despachar para a Côrte"... Dir-se-ia que melhorou. Diremos ter piorado, não obstante o carinho com o produto seja o determinado da qualidade, como vimos. Ainda hoje, por exemplo, se planta café no sentido das águas, para ajudar a erosão laminar, como aos tempos do barão de Patí do Alfares, que na primeira metade do outro século descreveu em **Memórias sôbre a Fundação e Costeio de uma Fazenda na Província do Rio de Janeiro** (o barão, aliás, um Lacerda Werneck, administrou fazendas da sogra). Era preciso apanhar depressa, para não entrar no couro; pouco importava o estado da árvore, do cafèzal: importante era não se esquentarem os hemisférios austrais, cortados pela linha meridional. Por aí se faça idéia. Dos autores da época se deduz que havia a derriça e a sova a pau. Como hoje, quando o escravo se substitúi pelo colono, que, se não teme a mudança de temperatura hemisferial, se preocupa com a de condição econômica, com a dêle, só se interessando pelo seu interêsse, de modo que, depois de colhido pelo processo por Pierre Defontaines dito bárbaro, o talhão de café parece haver sido talado por bichos, ou algum fenômeno telúrico ou meteorológico bem grave. Isso, aliás, é o que se vê. O que não se vê, sem atenta procura, ressalta destas palavras de Pedro Corrêa Neto: "Numa fazenda vizinha à que dirijo, onde o pagamento é à vista e onde o colôno dispõe de ótimas terras, bastando dizer que nesta época de sêcas e geadas a colheita devia ter sido de 10.000 sacas beneficiadas em pouco mais de 500.000 pés, ùltimamente ficaram na árvore sem colhêr 8.000 arrôbas de café". O combativo fazendeiro afirmou isso em reunião da Sociedade Rural Brasileira, cuja **Revista** publicou.

O interêsse do colono é distinto; do fazendeiro: morre onde se satisfaz, não prosseguindo na defesa do outro. À nosso vêr, urge modificar o sistema de trabalho rural: não mais o arrendatário, não mais o parceiro, que podem ter sido males úteis em outra época, mas não da à terra tropical o cuidado de que necessita para preservação do solo e garantia da qualidade. Qualquer proprietário aprende logo isso, não havendo precisão de desdobrar o pensamento. Na **Monografia do Café**, Paulo Pôrto Alegre estabelece paralelo entre o café da Arábia e o do Brasil, em detrimento dêste, que, segundo diz, "não é ainda o que se chama um **artigo de lei** em tôda a acepção do têrmo", acrescentando; "se tirarmos um paralelo entre o árabe e o brasileiro, como não diverge o modo de os apreciar? De tanta fama goza o primeiro, como depreciado em alguns mercados europeus é o segundo. À rotina ou a suas consequências imediatas e infalíveis, se deve em grande parte êsse descrédito, que pouco a pouco se foi lançando à conta dos produtores". Os processos culturais são quase os mesmos em todos os países cafeicultores, envolvendo as próprias condições enumeradas por von Berneg como peculiares à cultura cafeeira: altitude das terras; sua situação — mediterrânea ou litorânea; clima, temperatura, chuva, ventos e tempestades; qualidade do solo. A diferença começa é mesmo nos processos da colheita: com exceção do Brasil e da Uganda — orgulhemo-nos, ufanemo-nos da companhia — o café cereja é catado à mão, só os grãos maduros e perfeitos, iniciando-se imediatamente o benefício. No Brasil e na Uganda — vejam só a bela companhia — a colheita é a granel, de arrastão, grãos maduros,

verdes, sêcos, defeituosos. Arrastão de cafés de três, de quatro, de cinco floradas, esperando os primeiros que os últimos também sequem na árvore e fiquem ao sol maléfico do trópico. Balaiadas derramadas ao sol para seca, às intempéries, sem qualquer critério. Mesmo aqui se sabe como fazer: em 1931 o Serviço Técnico do Café concitou os produtores à mudança de sistema, adotando-se a colheita a dedo, cuidadosamente; não deixando o café amontoado por muito tempo, a evitar possível fermentação; procedendo à seca lenta, mais à sombra do que ao sol, a fim de o óleo essencial e outros princípios aromáticos não se volatilizassem; mexendo bem o café nas poucas horas em que deve receber calor solar; amontoando-o quente, quando atingir o ponto de meia seca e cobrindo-o com encerado; em seguida, esparramando ao sol, nos dias seguintes; e mexendo-o contìnuamente, e de novo amontoando-o; por meio de provas, verificando o exato **ponto** de recolher.

Faz lembrar o Conselho dos Ratos, conforme a fábula: como atender a tudo isso com a pouca gente, que temos? Como não deixar o fruto secar na árvore, prejudicando-a e prejudicando-se — a evitar a derriça e a manguara, se a demografia evolúi quase horizontalmente, como em tôdas as regiões tropicais, e a cafeicultura, que é tropical, quase verticalmente? As mesmas perguntas são factíveis quanto aos preconícios do ilustre doutor Barros Ferraz, que no Instituto Agronômico de Campinas, nos Estados Unidos e aqui levou alguns anos a arregimentar meios infalíveis de melhorar a bebida, mas que não teve em conta o **homo mensura**; nem a qualidade das terras.



indispensável

no terreiro de café.

MÓCA

O carrinho MÓCA tornou-se realmente indispensável no trabalho de secagem do café no terreiro. Espalha o grão com rapidez e racionalmente em camadas iguais, de espessura variavel, permitindo secagem rápida e homogênea. Capacidade para 200 litros. Processos de fabricação patenteados e garantidos por 20 anos de experiência da marca PONTAL. Fornecido pintado ou galvanizado.

Pontal **PONTAL,**
MATERIAL RODANTE S. A.
Vendas pelos revendedores de
PONTAL MERCANTIL S. A.
Av. do Estado, 5783
Fone 37-4195 Caixa Postal 8333

PLANTAS INVASORAS DOS CAFÈZAIS

D. M. DEDECA
Eng. Agrônomo

plantas invasoras das pastagens, dos

Na exploração racional de qualquer emprêsa, a finalidade sempre visada é o lucro, e, para conseguí-lo, cumpre ao homem eliminar ou reduzir em intensidade todos os fatôres que possam determinar o decréscimo da produção almejada. Se, de um lado, existem fatôres negativos da produção que fogem às possibilidades de contrôle como, por exemplo, as condições climáticas, outros fatôres há que, influindo grandemente na produção, podem ter seu efeito maléfico regulado pela vontade do homem, estando incluidas, nesta categoria, as plantas invasoras. Mais comumente conhecidas como "ervas daninhas", elas desempenham papel muito importante na produção, além de onerar sobremodo o custeio das culturas e ainda frequêntemente determinar uma depreciação no produto obtido, pelas impurezas que lhe adicionam. E isto é tão verdade que diversas modalidades de práticas culturais, quer por via mecânica, quer pelo uso dos modernos herbicidas, têm sido inventadas pelo homem no afã de destruir ou, pelo menos, reduzir ao mínimo a ação perniciosa das plantas invasoras. Estas, concorrendo em tudo com a planta econômicamente cultivada, roubam uma fração, não raras vêzes elevada, da recompensa que deveria caber integralmente ao explorador como prêmio do seu esforço e do risco a que se lançou.

Contudo, no tenaz combate que o homem move às plantas invasoras das culturas, muita coisa é negligenciada e olvidada. Torna-se, pois, oportuno lembrar que todos os métodos utilizados no contrôle das plantas daninhas devem estar relacionados com o hábito de desenvolvimento e o processo de reprodução da planta a ser combatida. Desde que os últimos variam largamente dentro do reino vegetal as práticas destinadas ao contrôle das plantas daninhas apresentam-se também diferentes entre si. A questão primordial será sempre a da escolha do método de combate que melhor se ajuste a uma determinada planta invasora ou a um grupo de plantas daninhas. No momento da escolha deve ser observado um julgamento criterioso, pois, frequêntemente, o sucesso irá depender do perfeito ajuste entre o método de combate a ser empregado e a situação a ser enfrentada.

Por outro lado, a maior parte das plantas invasoras ocorre nas mais diversas condições de solo e clima e, por essa razão, pode ser encontrada infestando culturas de exigências diferentes, ou assinalada ao longo dos caminhos e das estradas, nos terrenos baldios, solos abandonados, quintais, etc. A rigor, não se pode dizer que determinadas plantas daninhas sòmente ocorrem nos cafèzais, e que outras se caracterizam por infestar as culturas de milho, do algodão, etc. Excepcionalmente, pode ser citado o caso das

gramados e arrelvados, etc., que constituem grupos bem distintos. Se o método ou os métodos de combate às plantas invasoras devem estar relacionados com o habito de desenvolvimento e o sistema de reprodução das mesmas, o conhecimento detalhado das plantas que infestam cada cultura fornecerá informações úteis que orientarão os planos visando ao seu contrôle.

No Estado de São Paulo, onde as práticas agrícolas vêm se caracterizando por um marcante progresso no sentido técnico-científico, sòmente nos últimos anos o problema do combate às plantas daninhas começou a despertar substancial interêsse, devido, sobretudo, à introdução no mercado dos diversos herbicidas modernos. Mas, êsse impulso, representado pelo contínuo lançamento de novos produtos químicos, não tem encontrado paralelo no desenvolvimento de maiores conhecimentos a respeito das plantas cuja extinção é a finalidade visada. Não existem levantamentos específicos das diversas plantas invasoras de acôrdo com as culturas, além de ser relativamente escasso o nosso conhecimento sôbre a biologia das mesmas, questões essas básicas para qualquer programa de contrôle às plantas daninhas.

Como fruto de observações realizadas em alguns cafèzais do município de Campinas, é nossa intenção fornecer, a título de informações preliminares, os primeiros dados sôbre a população das plantas invasoras que comumente ocorrem por entre os cafeeiros. Ao relacioná-los, usaremos o seu agrupamento de acôrdo com o seu hábito de desenvolvimento e o seu método de reprodução mais eficiente; por outro lado, a frequência com que ocorrem será designada convencionalmente do seguinte modo:

P — pouco frequente; F — frequente; A — abundante.

● PLANTAS INVASORAS ANUAIS — São aquelas que vivem apenas um ano, isto é, no período de um ano germinam, desenvolvem-se, florescem, produzem sementes e morrem totalmente, inclusive as suas raízes. Já que não possuem órgãos subterrâneos que lhes facultem a sobrevivência, elas se propagam exclusivamente por meio das sementes. Como é óbvio, todos os métodos visando ao seu contrôle devem ter um único objetivo, ou seja, evitar a produção de sementes. Tal medida, conduzida sistemàticamente durante alguns anos, determinará grande redução, se não o completo desaparecimento da planta indesejada, desde que sejam tomados, igualmente, os necessários cuidados para evitar a introdução de sementes a partir de zonas vizinhas ou adjacentes. Os métodos mais eficazes de combate às plantas invasoras anuais são a erradicação pelas capinas e o uso de produtos químicos comerciais, coletivamente designados herbicidas. São plantas invasoras anuais dos cafèzais:

(A) buva — **Erigeron bonariensis L.**

(P) erva-moura ou maria-prêta — **Solanum nigrum** L.

(F) capim-mimoso ou capim-barbicha-de-alemão — **Eragrostis pilosa** (L.) Beauv.

(F) capim-marmelada — **Brachiara plantaginea** (Link) Mitchc.

(A) capim de colchão — **Digitaria sanguinalis** (L.) Scop.

(A) carrapicho ou arroz-bravo — **Cenchrus echinatus** L.

(F) capim-pé-de-galinha — **Eleusine indica** (L.) Gaertn.

(F) capim-gomoso — **Cammelina** spp.
(F) trapoerabas — **Tradescantia** spp.
(P) serralha-mirim — **Emilia sonchifolia** (L.) DC.
(F) juá-bravo — **Solanum balbisii** Dun.
(A) fragueiro — **Diodia teres** Walt.
(A) carrapicho-de-carneiro - **Acanthosperum hispidum** DC. e **A. australe** (L). O. Kze.
(A) catinga-de-bode — **Ageratum conyzoides** L.
(A) picão — **Bidens pilosa** L.
(A) caruru — **Amarantus viridis** L.
(A) poaia-branca — **Richardia brasiliensis** Gomes.
(P) couve cravinho — **Porophyllum ruderale** (Jacq.) Cass.
(A) beldroega — **Portulacca oleracea** L.
(A) lepido — **Lepidium ruderale** L.
(A) picão-branco — **Galinsoga parviflora** Cav.
(F) erva-de-santa-luzia — **Euphorbia pilulifera** L.
(F) erva-tostão — **Boebraavia birsuta** Willd.
(F) serralha-brava — **Sonchus oleraceus** L.
(F) melão-de-são-caetano - **Momordica charantia** L.
(F) erva-macia — **Onaphalium spathulatum** Lam.
(P) caruru-amargoso — **Erechitites hieracifolia** (L.) Raf.
(A) amendoim-bravo — **Euphorbia prunifolia** var. **repanda** M. Arg.
(F) cordão-de-frade — **Leonotis nepetaefolia** (L.) R. Br.
(F) fedegoso — **Cassia birsuta** L., **C. occidentalis** L.
(F) coari-bravo ou rabo-de-rojão — **Tagetes minuta** L.
(F) rubim — **Leonurus sibiricus** L.

Dignos de especial referência pela intensidade de ataque são o capim-de-colchão, o carrapicho ou arroz-bravo, o picão, que, sem dúvida, produz mais de uma geração durante um ano, o fragueiro, que forma verdadeiros tapêtes, e a buva, que, florescendo abundantemente nos meses de setembro a dezembro, produz numerosos frutos dotados de um conjunto de cerdas que lhes possibilita uma dispersão pelo vento, rápida e a longa distância.

Com exceção das trapoerabas e do capim-gomoso, as demais plantas invasoras assinaladas parecem mostrar maior frequência nos cafèzais ensolarados do que nos lotes à sombra, podendo ainda ser dito que o número de espécies daninhas é também maior nos cafèzais a pleno sol.

● PLANTAS INVASORAS BIENAIS — São aquelas relativamente raras, que possuem um ciclo de dois anos, desenvolvendo-se vegetativamente no primeiro ano e produzindo sementes no ano seguinte. O que acontece amiudo è uma planta de hábito anual, numa região, apresentar-se com hábito bienal, em outra localidade de condições climáticas diferentes. Dentro desta categoria, a única planta invasora assinalada foi o rubim — **Leonurus sibiricus** L., que, embora sendo anual, pode, sob determinadas condições de clima, apresentar-se com hábito bienal.

O contrôle dessas plantas é idêntico ao das anuais, devendo o tratamento ser executado no primeiro ano.

● PLANTAS INVASORAS PERENES — São aquelas que, ao contrário das anuais e bienais, podem viver durante três ou mais anos e, o que é mais importante,

não só têm a capacidade de se multiplicar sexualmente pelas sementes, mas também por via vegetativa, por meio de rizomas e estolhos ou estolões. Constituem as plantas de mais difícil combate, visto que o seu contrôle requer o emprêgo continuado de métodos especiais e grande dose de esfôrço. Neste combate, duas questões devem merecer tôda a atenção: 1) evitar uma reinfestação de novas plantas, impedindo-se que as adultas cheguem ao florescimento e frutifiquem e 2) promover a destruição das novas plantinhas já existentes no solo.

De acôrdo com o seu método de reprodução, as plantas perenes podem ser classificadas do seguinte modo:

● PERENES SIMPLES — Caracterizada por possuir um sistema radicular bem desenvolvido, seja na forma de um pião profundo, como é o caso das vassourinhas ou guanxumas, seja na forma de uma cabeleira de raízes fibrosas, a exemplo do que acontece com as gramíneas, como o capim-das-roças, capim-jaraguá etc. Normalmente, as perenes simples propagam-se apenas pelas sementes, porém, se as suas raízes forem fragmentadas, cada pedaço poderá dar nascimento a uma nova planta.

NESSA CLASSE foram assinaladas as seguintes:

(A) vassourinhas ou guanxumas — **Sida acuta** L., **S. rhonbifolia** L., **S. bradei** Ulbr.

(F) guanxuma-preta — **Urena lobata** L.

(F) sete-sangrias — **Cuphea mesostemon** Koehne, **C. balsamona** Cham. & Schlecht.

(A) quebra-pedra — **Phyllanthus corcovadensis** M. Arg.

(A) gervão-branco — **Croton glandulosus** (L.) M. Arg.

(F) cambará-roxo — **Lantana fucata** Lindl.

(F) Cambará-de-espinho — **Lantana camara** var. **aculeata** Modenke.

(P) anileira-do-campo — **Indigofera campestris** Bong.

(F) fumo-bravo — **Solanum auriculatum** Ait.

(F) assa-peixe — **Veronia polyanthes** Less.

(P) flor-das-almas — **Senecio brasiliensis** Less.

(F) cipó-das-capoeiras — **Mikania** sp.

(F) malva brava — **Waltheria americana** L.

(F) erva-lanceta — **Solidago microglossa** DC.

(P) marmelada-de-cavalo — **Desmodium discolor** Vog.

(F) malva-língua-de-tucano — **Sida linifolia** L.

(P) manjericão-dos-campos — **Stylosanthes** spp.

(F) cravorana — **Ambrosia polystachya** DC.

(P) capim-jaraguá — **Hyparrhenia rufa** (Nees) Stapf.

(P) capim-gordura — **Melinis minutiflora** Beauv.

(F) barbas-de-velho — **Tillandsia bohliana** Mez, T, **recurvata** L.

As barbas-de-velho constituem um grupo especial porque, sendo plantas epífitas, não causam danos diretos ao cafeeiro; apenas dificultam-lhe a limpeza e a colheita.

● PERENES RIZOMATOSAS E ESTOLONÍFERAS — São as de mais difícil contrôle porque se multiplicam não só pelas sementes, mas também graças aos seus caules subterrâneos (rizomas) ou aéreos, horizontais e rasteiros (estolhos). O

primeiro caso é perfeitamente exemplificado pelo capim-maçambará e algumas espécies do genero **Ipomoea**, conhecidas comumente como campainhas azuis, roxas etc., e cujos rizomas se estendem horizontalmente a consideráveis distâncias, e ainda emitem raízes abundantes e profundas. Por outro lado, o capim-fino ou grama-seda, além dos rizomas, possui também estolhos desenvolvidos. Uma relação das plantas perenes desta categoria é a seguinte:

(F) capim-rabo-de-gato — **Setaria geniculada** (Lam.) Beauv.
(A) Capim-fino ou grama-seca — **Cynodon dactylon** (L.) Pers.
(A) capim-amargoso — **Trichachne sacchariflora** (Raddi) Nees.
(A) capim-favorito (aparentemente anual) — **Rhynehelyirum roseum** (Nees) Stapf et Hubb.
(F) grama-das-roças — **Paspalum dilatatum** Poir.
(F) capim-das-roças — **Paspalum urvillei** Steud.
(P) capim-maçambará — **Sorghum halepense** (L.) Pers.
(F) japecanga — **Smilax** spp.
(F) jarinha-dos-campos — **Aristolochia arenata** Mart.
(F) campainhas várias — **Ipomoea** spp.
(P) alfafa-dos-campos — **Zornia diphylla** Pers. (L.).
(F) cipó-de-são-joão — **Pyrostgia ignea** (Vell.) Presl.

● PERENES BULBOSAS — São aquelas que se reproduzem por meio de bulbos ou "batatinhas", como são conhecidos comumente, e também por meio de sementes. Esta categoria encontra-se muito bem representadas pelas tiriricas — **Syperus** spp., que ocorrem abundantemente nos cafèzais.

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de
mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — ALGODÃO — BORRACHA — TÍTULOS — CÂMBIO — METAIS
AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.

Assinaturas e mais informações nos seguintes enderêços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.º andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:

Praça Azevedo Junior, 14 — 4.º andar — Fone: 2-7278
Agências nos principais Estados do Brasil

Resumos e Transcrições

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

RESOLUÇÃO N.º 130

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, na conformidade do disposto no artigo 3.º itens 7 e 8, da Lei n.º 1.779, de 22 de dezembro de 1952,

RESOLVE

Artigo 1.º — As bases para o registro de declarações de venda para o Exterior serão fixadas pelo IBC, quinzenalmente, através de Comunicado para os diferentes portos de exportação, tendo em vista o tipo e a bebida do café negociado.

Artigo 2.º — A presente Resolução entrará em vigor a partir de 14 do corrente mês de março, revogado o disposto no Artigo 5.º da Resolução n.º 96, de 1 de julho de 1958.

Rio de Janeiro, 12 de março de 1959.

RENATO DA COSTA LIMA, presidente.

COMUNICADO N.º 59/30

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos artigos 3.º e 4.º da Resolução n.º 97, de 4 de julho de 1958, comunica, para os devidos fins, que o armazenamento dos cafés da Série Excedente (quotas de Expurgo e de Consumo Interno), de produção do Estado de Minas Gerais, será feito, também, na localidade abaixo especificada:

— Cia. de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG)

Manhumirim

Rio de Janeiro, 18 de março de 1959. — **Adolpho Baker**, Presidente Interino.

COMUNICADO N.º 59/31

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista os embarques de cafés da **Série Excedente** com a clausula **Sujeita a Substituição**, e no intuíto de alertar os interessados, comunica que o prazo determinado no artigo 8.º, da Resolução n.º 108, de 19-9-1958, é improrrogável, devendo, em consequência, os cafés das quotas do **Expurgo** e de **Consumo Interno**, da **Série Excedente**, despachados ou remetidos com a clausula B, **Sujeito a substituição**, ser substituidos, até o dia 15-4-59, inclusive.

Rio de aneiro, 25 de março de 1959.

RENATO DA COSTA LIMA, presidente.

PRODUÇÃO DE CAFÉ EM GOIÁS

Segundo a previsão do Serviço de Estatística da Produção, do Ministério da Agricultura, no ano passado o Estado de Goiás produziu 36.877 toneladas de café beneficiado no valor de Cr$ 1.060.257.000,00, sendo de 58.773 hectares o total da área cultivada. Em ordem decrescente, Goiás ocupa o 5.º lugar na produção brasileira de café. Os primeiros quatro colocados, segundo os dados estatísticos, são os seguintes: São Paulo, Paraná, Minas Gerais e Espírito Santo.

(Do "Correio da Manhã" — R. de Janeiro — 19-3-959)

INTERÊSSE INTERNACIONAL NAS PESQUISAS DO CAFÉ REALIZADAS NO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Como já foi divulgado, o Instituto Adolfo Lutz mantém um convênio com o Instituto Brasileiro do Café, através do qual se compromete a fazer os trabalhos de análises das amostras do café em pó e do café bebida, colhidas em todo o território paulista. O referido convênio foi firmado em 7 de dezembro de 1950, com a Superintendência dos Serviços do Café, órgão subordinado à Secretaria da Fazenda, sendo posteriormente reafirmado com o IBC, quando esta autarquia tomou para si os encargos relativos à fiscalização do café. Após nove anos de proveitosas pesquisas, pode o Instituto Adolfo Lutz apresentar importante contribuição relacionada com a melhoria da qualidade do café. Dentre as atividades que beneficiam diretamente a saúde e o interêsse do público, situam-se, com destaque, os trabalhos relacionados com o contrôle microscópico do café em pó. Os funcionários daquele Instituto, srs. João Batista Ferraz de Menezes Junior e Bento Augusto de Almeida Bicudo, investigam processos para a verificação da presença de impurezas no pó de café, depois de torrado e moído. Suas pesquisas resultaram na criação de um novo método microscópico que permite avaliar com exatidão, a quantidade de palha ou de casca de café no pó, depois de torrado e moído. Além dêstes, outros trabalhos de grande importância foram feitos, os quais possibilitam aos órgãos fiscalizadores combater de forma eficiente a fraude no café depois de torrado e moído.

CONTRÔLE DO INFUSO DO CAFÉ PELA DENSIMETRIA

Descobriram ainda aquêles investigadores do Instituto Adolfo Lutz, um método densimétrico, através do qual é possível constatar-se com exatidão, a adição de maior quantidade de água no preparo do café bebida, em quantidade superior à permitida por lei. Com efeito, por disposição legal, para cada quilo de pó podem ser adicionados cinco litros de água, o que produz um rendimento aproximado de 100 xícaras de 35 centimetros cúbicos de café bebida. O método densimétrico concorre também para aumentar o consumo do café, evitando ainda que o povo tome um produto excessivamente fraco, como se verifica atualmente em certos locais onde é vendido o cafèzinho. Os vários trabalhos sôbre o café, realizados pelo Instituto, têm interessado vários países, de onde se tem solicitado informações sôbre os mesmos. Recentemente um cinegrafista da Bélgica veio ao Brasil, especialmente para filmar as sequências do Método Microscópico para a Contagem de Cascas no Café em Pó. A Federacion Cafetera de América, uma das maiores organizações no gênero, que reune 14 países produtores de café, solicitou a permissão aos autores para verter para o espanhol as publicações sôbre o café, realizadas no

Instituto Adolfo Lutz, obras estas que já foram editadas em inglês e difundidas em vários países.

REAFIRMADO O CONVÊNIO COM O IBC

O Instituto Adolfo Lutz, através de seu diretor, sr. Ariosto B. Souto, reafirmou anteontem com o Instituto Brasileiro do Café, o convênio para os trabalhos de análises das amostras de café colhidas pelo IBC, já que aquêle assinado em janeiro de 1957 venceu há dias. Como decorrência dêsse convênio, existe uma fiscalização muito rigorosa das torrefações e moagens em todo o Estado de São Paulo, realizando o Instituto Adolfo Lutz as asálises microscópicas do café em pó. Com a intensificação das atividades do IBC por todo o território paulista, houve necessidade de o Instituto Adolfo Lutz estender suas atividades analíticas aos vários Laboratórios Regionais, sediados em Campinas, Santos, Ribeirão Prêto, Baurú, Presidente Prudente, São José do Rio Prêto, Itapetininga e Taubaté. Em oito anos foram analisadas ... 21.168 amostras de café em pó, das quais 3.314 foram condenatórias. A maior quantidade de amostras foi analisada no Laboratório Central sediado na Capital. Durante os anos de 1957 e 1958, foram examinadas no Laboratório Central, 6.353 amostras e nos Laboratórios Regionais, 5.527 amostras. Seria de grande interêsse, visto os grandes resultados alcançados em São Paulo, estender os contrôles microscópicos do pó de café a todo o território nacional, beneficiando o consumidor e objetivando a melhoria da qualidade, aumento de consumo e eliminação de uma porcentagem elevada de impurezas encontradas no café em pó.

(Do "Diário de S. Paulo", 20-3-59)

Proteger as florestas e a fauna é um dever de todos nós. O Brasil, país novo, é muito mais desflorestado que as velhas nações da Europa. Nossos rios são tão poluidos e tão devastados por uma pesca irracional, que não há mais peixes. Nossos animais silvestres estão se extinguindo. Nossas madeiras de lei só existem a centenas de quilômetros dos grandes centros. Matar animais ou abater árvores, por esporte ou por defeituosa orientação agrícola, é mais que um êrro: é um crime, que nos custará caro, no futuro, se não nos corrigirmos em tempo.

MUDAS DE CAFÉ

HÉLIO JOSÉ SCARANARI

Tôda exploração agrícola deve ser precedida de planejamento, a fim de que se possa obter o máximo rendimento. Em se tratando do plantio de um cafèzal, esta operação deve ser feita pormenorizadamente, evitando-se erros, às vêzes irreparáveis, que comprometerão o completo êxito da cultura. O primeiro item dêsse plano consiste na produção das mudas para o plantio, porque, nas condições gerais do Estado de São Paulo, o cafeeiro deve ser plantado por essa maneira. Recomenda-se que a sementeira seja iniciada o mais cedo possível, tão logo hajam sementes disponíveis, contribuindo, assim, para a obtenção de mudas bem desenvolvidas. Nesta época do ano inicia-se o amadurecimento dos frutos nos cafèzais, existindo, contudo, quantidades suficientes para a semeação em fins de março ou começo de abril. Até essa ocasião, o lavrador poderá ir preparando um viveiro rústico, adquirindo os laminados, arame, óleo queimado, amontoando a terra e estêrco necessários à formação das mudas de café. O emprêgo de recipientes laminados é indicado devido à facilidade de sua aquisição e, principalmente, porque permite o plantio de quatro mudas bem distribuidas na cova. A sua dimensão é de 18x30 cm, compondo-se os vasos com cêrca de 8 cm de diâmetro e destinados à formação de mudas individuais; isto quer dizer que cada cova deve ser plantada com quatro laminados. Para o cálculo da área de viveiro necessária, estima-se que em um metro quadrado pode conter cêrca de 160 laminados.

O tratamento das lâminas de pinho antes de serem usadas é de suma importância, devido à pequena resistência que oferecem à podridão, quando expostas ao ambiente de umidade, normalmente existentes no viveiro. O óleo queimado constitui ótimo preservativo das lâminas, fazendo com que, por ocasião do plantio das mudas no campo, estejam pràticamente perfeitas, resistindo melhor ao transporte e impedindo, consequentemente, que as raízes das mudas fiquem expostas. Haverá, desta maneira, melhor pegamento da plantação. As lâminas, após o tratamento, são enroladas e presas com uma argola de arame de 8 cm de diâmetro. Normalmente, um quilo de arame n.º 22 dá para a confecção de cêrca de 1.300 argolas. Estas também podem ser feitas de borracha e os primeiros resultados observados indicam a possibilidade do seu aproveitamento devido à resistência que apresentam, podendo, mesmo, serem usadas mais de uma vez.

Bastante atenção deve ser dada ao preparo da terra para enchimento dos laminados. Os resultados das experiências e observações mostram a grande vantagem do emprêgo de terra bem adubada com matéria orgânica, havendo indicações de que a mistura de partes iguais contribui para o bom desenvolvimento das mudas, as quais adquirem vigor e apresentam maior resistência por ocasião do plantio no campo.

A semeação deve ser feita diretamente nos laminados, pois as mudas assim obtidas, quando comparadas com aquelas provenientes de transplantação dos canteiros para as lâminas, são mais desenvolvidas. Cada laminado deve, preferìvelmente, ser semeado com duas sementes, o que contribui para garantir o aproveitamento de todos os vasos, pois as mudas em excesso serão transplantadas para os laminados em que houve falha de germinação.

A semeação cedo nos laminados favorece a obtenção de mudas com bom desenvolvimento em janeiro ou fevereiro, épocas em que devem ser levadas para o campo. Nas regiões com clima semelhante ao de Campinas, os meses de abril, maio e junho são os mais indicados, enquanto naquelas zonas de inverno menos intenso há a possibilidade de se prolongar êste período por um ou dois meses. Para as condições de clima da região de Pindorama, o desenvolvimento médio tomado em meados de fevereiro foi de 34, 30, 22, 26, 18, 12 e 6 cm para as mudas provenientes da semeação direta nos laminados nos meses de abril a outubro, respectivamente. Em Campinas, estretanto, o desenvolvimento observado foi, pràticamente, a metade, devido ao seu inverno mais prolongado.

No geral, o sucesso da plantação de café, com essas mudas, está na dependência da cobertura da cova por ocasião do plantio e, iniciando-se a sementeira cedo, há a possibilidade do lavrador retirar parceladamente a cobertura do viveiro logo em dezembro, de maneira que as mudas, quando forem transplantadas, estarão aclimatadas ao ambiente de campo, garantindo o sucesso da plantação.

(De "O Estado de S. Paulo" — Suplemento Agrícola — 18-3-959)

PREPARO DA BEBIDA

L. C. MONACO

Um dos problemas que têm preocupado os tecnologistas é a sequência de fases responsáveis pela produção de uma ótima bebida. O café deve ser colhido e preparado de acôrdo com os mais recentes requisitos para a produção de um café de ótimas qualidades na prova de xícara. Êste café, entretanto, terá menor aceitação se nas fases que se seguem, torração, moagem e extração, não receber os cuidados necessários.

Na torração, há necessidade de se obter um produto uniforme, pois como se tem verificado quando o café é aquecido até a carbonização sofre alterações, libertando-se certos radicais, que correspondem a grupos de átomos formados pela destruição parcial de proteinas e açúcares. O número de radicais aumenta com a temperatura e o tempo de torração. Êstes radicais não são fàcilmente extraidos pela água, havendo necessidade de conduzir a torração até o ponto em que o produto tenha uma quantidade suficiente dêsses radicais livres. Os especialistas verificaram que, fundando-se na côr do café, podem estabelecer-se côres padrões, que indicam quando a mistura está no ponto normal. Levando em conta relações existentes entre a temperatura de torração com a côr do café torrado e moido, com concentrações de certos componentes e pela côr do extrato aquoso, será possível determinar as condições ideais para a torração. A moagem do café bem torrado deverá ser bem feita, pois quanto menor as particulas, mais facil será a retirada pela água dos elementos que dão o sabor ao café.

Muito pouco tem sido realizado sôbre melhores condições para o preparo da bebida. A indústria de café, hoje em dia, vem dando grande importância ao equipamento e aos métodos para o preparo do café. Quase tôdas as máquinas usadas no preparo podem produzir um bom café, desde que se tome a preocupação de empregar café igualmente torrado e moido, operação correta do aparelho e sua limpeza cuidadosamente feita. Partindo de um bom café, uma bebida de qualidade bem inferior poderá ser obtida desde que não seja guardada a devida proporção entre água e pó. A temperatura ou o tempo em que o pó permanece em contacto com a água desde que não sejam bem adequados resultarão em má bebida. Outros fatôres, como a limpeza do aparelho, o café preparado há muito tempo, contribuem para depreciar a bebida.

A qualidade da bebida fica ainda na dependência do gôsto de cada indivíduo, o que é muito variável e sujeito a êrros. Torna-se portanto difícil determinar exatamente as melhores condições para a produção de uma ótima bebida. Estudos realizados nos Estados Unidos sôbre êstes fatôres, para os vários tipos de máquinas construidas para o preparo do café, levaram os técnicos a indicarem como as melhores condições para uma boa bebida, as seguintes:

Grau de torração: ..... 18 a 24 por cento

Concentração da bebida: ..... 1,0 a 1,5 por cento

Produção: ..... 40 a 60 xícaras por 450 g de pó

Temperatura da bebida: ..... 78°C a 96°C

Tempo de contacto: ..... 1 a 5 minutos

O desenvolvimento de um aparelho que satisfaça essas condições, permitirá um estudo pormenorizado dos vários fatôres que afetam a qualidade da bebida.

O preparo do café entre nós é feito das mais variadas formas, não existindo até o presente qualquer estudo sôbre as melhores condições para produzir um bom café. Recomenda-se, entretanto, que o pó não seja colocado com a água em ebulição, e esta, quando aquecida, deverá ficar em contacto com o café moido cêrca de um minuto. Tomando-se êstes cuidados, além de observar-se na medida do possível os resultados obtidos pelos técnicos norte-americanos, será possível conseguir-se uma melhor bebida.

(De "O Estado de S. Paulo" — Suplemento Agrícola — 1-4-59)

DESTRUIÇÃO DE CAFÈZAIS IMPRODUTIVOS NA COLÔMBIA

Notícias de Bogotá, citando o jornal "El Siglo", revela que 614.000 hectares de plantações de café serão destruídos brevemente na Colômbia, e destinados a outros cultivos. O jornal acrescenta que a Federação dos Cafeicultores recebeu poderes a respeito pelo 20.º Congresso dos Produtores, atualmente reunidos em Bogotá. A medida em questão será executada sôbre pés de café de mais de 15 asos e às plantações abandonadas ou em mau estado.

A Federação dos Cafeicultores oferecerá aos agricultores tôda a assistência técnica necessária, tendo em vista a revalorização dos terrenos em questão. O Banco do Café lhes concederá créditos de prazos longos e curtos.

Dentre os dois milhões e trezentos e oitenta e três mil hectares de terrenos destinados atualmente na Colômbia à cultura cafeeira, um milhão, quarenta e nove mil hectares estão classificados como "cultura de primeira qualidade" e produzem cêrca de quatro milhões e meio de sacas, setecentos e vinte mil hectares são classificados como médios e seiscentos e catorze mil são isferiores.

(Da "Gazeta Mercantil" — S. Paulo)

Fatôres que afetam a qualidade do café

A. CARVALHO

A qualidade pode ser definida como o conjunto dos característicos dos componentes intrínsecos do café, os quais determinam o grau de aceitação do produto, dentro de uma dada escala de comparação, estabelecida pelo mercado consumidor. Para determinar a qualidade, cada um dos componentes que afeta a classificação final deve ser examinado separadamente, por processos físicos ou analisados pelos órgãos do sentido. Assim, o aspecto é fundado na determinação da côr, tamanho e forma dos grãos e a classificação final é dada pela qualidade da bebida e seu aroma.

Êste assunto, de natureza bastante complexa, foi recentemente analisado por M. de Gialluly, de Costa Rica, em seu artigo na revista Coffee & Tea, de novembro último. Acha êste autor que os fatôres que afetam a qualidade intrínseca do café beneficiado podem ser de natureza genética e do meio ambiente e fisiológico.

Para determinar se as espécies e variedades de café têm padrão diferente de qualidade geral, há necessidade de se analisarem amostras tiradas de plantas cultivadas em um mesmo local. Os dados apresentados referem-se a 11 amostras de variedades de C. arábica, uma de C.liberérica e 3 de C.canephora, colhidas na coleção do Instituto Interamericano de Ciências Agrícolas, de Costa Rica. Entre as amostras de Arábica, a variação foi bem acentuada salientando-se, como a melhor delas, a do Bourbon de Salvador. As demais espécies deram bebida de qualidade muito inferior, comparada com a do Arábica. Estudos feitos na Colômbia revelaram também melhor bebida para o Bourbon, em relação ao Typica.

Outra análise feita relaciona-se com a quantidade de sementes moca e chato e do seu tamanho para as variedades do Arábica. Verificou-se que a quantidade de moca é maior para o Bourbon Vermelho e Purpurascens e que as sementes das variedades Cera, Caturra e Bourbon, são as de maior tamanho. Investigações sôbre a relação entre a qualidade da bebida e a altitude foram feitas em C. Rica, indicando boa correlação entre a qualidade e a maior altitude. A acidez aumenta também com a altitude, enquanto são contraditórios os resultados sôbre o corpo da bebida. A analise da quantidade de sementes moca em altitudes diferentes, revelou que não é muito variável em locais de 105 até 1.590 m. Notou-se que quanto maior a altitude, menor é o tamanho das sementes chato e moca.

A questão do sombreamento e do plantio ao sol foi estudada e os dados indicaram claramente que a bebida do café não se modifica quando plantado a um ou a quatro pés por cova, em lotes sombreados ou ao sol. Êstes resultados são de grande interêsse e mostram que o cultivo ao sol não é desvantajoso para a bebida.

As observações colhidas em amostras da variedade Typica, com 3, 4, 20 e 50 anos, mostraram que a bebida varia com a idade da planta, não se podendo dizer se piora ou melhora com a mesma.

Ao examinar as variedades Villalobos, Caturra e Typica, de um ensaio plantado ao sol, notou-se que o Caturra deu sementes de tamanho menor, porém apresentou melhor bebida que as outras duas variedades.

Outra questão de bastante interêsse examinada neste trabalho é a da relação entre os efeitos dos principais elementos NPK, e do Mg, sôbre a qualidade da bebida. De um modo bem geral, notou-se que a adubação afetou a qualidade da bebida e a aparência do café, pois a melhor bebida foi obtida no tratamento testemunha, sem adubação alguma. O testemunha também mostrou sementes de tamanho maior, naturalmente porque a sua produção foi menor. A falta ou excesso de quaisquer dos elementos contribuiu para aumentar a quantidade de sementes moça, indicando a relação entre a ocorrência dêste tipo de sementes com os aspectos fisiológicos da nutrição. A aplicação de quantidades variáveis de nitrogênio e fósforo, na presença de excesso de outros elementos, resultou em um pequeno efeito sôbre a bebida. O mesmo não ocorreu com o potássio e com o magnésio, pois a bebida piorou com o seu aumento. Da comparação entre o testemunha e o tratamento com todos os elementos no máximo, houve pequenas diferenças. O aroma do café mostrou-se menos influenciado pelos elementos dos adubos estudados nesse ensaio.

Estas observações feitas por Gialluly mostram que o assunto é realmente de grande complexidade e que precisam ser tomados dados mais pormenorizados em todos os ensaios de café, relativos aos efeitos dos vários tratamento sôbre as propriedades da bebida.

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: **maior produção por cafeeiro** (rendimento) e **melhor qualidade**, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadosos.

DIMINUIRAM 15% AS IMPORTAÇÕES DE CAFÉ PELOS ESTADOS UNIDOS

O Departamento do Comércio dos E.U.A. publicou a 4 do corrente estatísticas, segundo as quais as importações de café verde pelos Estados Unidos cairam em 15 por cento em seu valor total e em 3 por cento no volume total em 1958 — em relação a 1957. As estatísticas oficiais indicam que o valor das importações de café verde foram de um bilhão, 170 milhões e 439 mil dolares em 1958 contra um bilhão, 375 milhões, 736 mil dolares em 1957. O volume do café importado em 1958 foi de 2 bilhões, 671 milhões, 909 mil libras-pêso (cada libra-pêso vale 450 gramas) contra 2 bilhões, 761 milhões, 190 mil libras-pêso em 1957. O valor médio da libra-pêso de café verde importado pelos Estados Unidos foi de 43,8 centavos de dolar em 1958 contra 49,8 centavos em 1957. As importações da América do Sul baixaram em 1958 em 7 por cento em relação a 1957; as da África cairam 5 por cento e as do México e América Central aumentaram em 12 por cento.

O Departamento de Comércio informa ainda que as importações de café verde pelos Estados Unidos, em 1958, por Continentes, foram as seguintes. em relação a 1957:

América do Norte e **América Central** — 564.770.000 libras-pêso em 1958 contra 501.731.000 em 1957.

América do Sul — 1.704.097.000 libras-pêso contra 1.827.353.000 libras-pêso no anterior.

África — 392.791.000 libras-pêso contra 411.910.000.

Ásia — 10.944.000 libras-pêso contra 12.196.000.

As importações do Brasil em 1958 foram de 985.842.000 libras-pêso contra 1.175.714.000 libras-pêso em 1957.

Da Colombia, os Estados Unidos importaram em 1958 — 561.705.000 contra 548.558.000 libras-pêso no anterior.

A seguir, os mais importantss exportadores latino-americanos para os Estados Unidos foram:

México — 158.943.000 libras-pêso em 1958 contra 164.085.000 em 57.

Guatemala — 116.678.000 contra 109.760.000 em 1957.

África Oriental Britânica — 101.422.000 contra 101.391.000.

El Salvador — 95.744.000 contra 38.548.000.

As importações de Angola foram de 92.518.000 contra 105.391.000 libras-pêso, respectivamente em 1958 e 57.

(Da "Gazeta Mercantil" — S. Paulo — 6-3-99)

O CAFE' VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

NOTÍCIAS DIVERSAS

Como os nossos leitores sabem, a nova Rainha Continental do Café, escolhida de dois em dois anos, é desta vez a encantadora senhorita brasileira Denise Guimarães Prado, de 20 anos de idade e natural de Minas Gerais, eleita em janeiro próximo passado no Festival do Café da Feira de Manizales, na Colômbia, e sob os auspícios do Bureau Pan-Americano do Café ela fará uma visita aos Estados Usidos, numa tournée pelas principais cidades do país, como centro de atração para a publicidade do café e símbolo do bom entendimento entre produtores e consumidores.

A senhorita Denise Guimarães Prado, cuja irradiante simpatia e atraente personalidade mais do que justificam a vitória que obteve em Manizales, foi eleita por um júri de diplomatas e jornalistas norte-americanos e europeus, e embora o Bureau não tenha tomado parte no Festival do Café da Colômbia, nem a eleição da nova Rainha Continental do Café, tomou a iniciativa de convidar a senhorida Prado para fazer essa excursão pelos Estados Unidos, na qual atuará como embaixatriz da boa vontade e representante dos produtores de café da América Latina, na realização de um programa semelhante ao que foi levado a efeito, também por iniciativa do Bureau, há dois anos, com a primeira Rainha Continental do Café, a senhorita panamenha Analida Alfaro.

A visita da senhorita Prado foi organizada de modo a coincidir com a celebração da Semana Pan-Americana, de 12 a 18 de Abril, que inclui o Dia do Café (êste ano no dia 15) estabelecido por proclamação da Organização dos Estados Americanos, em reconhecimento da importância vital do café nas relações econômicas do Hemisfério Ocidental.

Durante a sua excursão, a senhorita Prado será recebida em recepções informais, em entrevistas com a imprensa e em outros eventos, organizadas em Washington e nas demais cidades do seu itinerário, incluindo-se Nova York, com a participação de personalidades de destaque no mundo do café e no mundo oficial, e muitos dos milhões dos consumidores de café dos Estados Unidos terão a oportunidade de vê-la e admirá-la, nos programas de televisão que farão parte das suas atividades como embaixatriz do café nessa visita.

Naturalmente, os jornais e as revistas norte-americanas darão grande cobertura aos vários aspectos da excursão da Rainha Continental do Café, e inúmeras publicações da América Latina também farão reportagens especiais sôbre o acontecimento.

A tournée da senhorita Denise Guimarães Prado, auspiciada pelo Bureau Pan-Americano do Café, atrairá sem dúvida nenhuma, de maneira agra-

dável, a atenção do público para a realidade do café latino-americano, contribuindo para melhorar ainda mais a compreensão entre produtores e consumidores — e a nova Rainha do Café só poderá dar brilho à missão de que se achará incumbida, uma vez que não só é bonita e simpática, fala perfeitamente o inglês, o que é mais interessante, é ela própria uma grande fã do café...

O Café na Europa

"Calcula-se que as importações de café feitas pela Europa durante 1958 excedam o total de 13.300.000 de sacas, isto é, um aumento de 3 a 5% em relação ao total de 1957, que foi de 12.788.000 sacas, e êsse aumento não corresponde sequer ao aumento da população européia.

As importações da França, segundo dados preliminares, serão de .... 3.146.000 sacas. As de 1957 foram de 3.026.000 sacas. A proporção dos Robustas continua aumentando, sendo em 1958 de 78% do total do café consumido na França.

O Comitê Francês do Café lançou no comêço deste mês a sua primeira campanha de propaganda do produto, com fundos fornecidos pelos produtores africanos e pelos importadores francêses, enquanto os produtores latino-americanos ainda continuam repetindo, como há dois anos, que a propaganda do café na Europa constitui uma questão urgente. Essa nova campanha será provàvelmente realizada pelo rádio, pelos jornais diários, pelo cinema e pelas relações públicas.

A produção de café da "Comunidade Francêsa" em 1958/59 será muito importante. A de Madagascar é estimada em 720.000 sacas, das quais apenas 90.000 ou 110.000 ainda não foram exportadas. A produção da Costa do Marfim é estimada em 2.100.000 sacas, das quais cêrca de 700.00 ainda não foram exportadas. Já foram compradas pelo "Fundo de Estabilização" 485.000 sacas de café, armazenadas para futura retenção, ou simplesmente armazenadas. Acredita-se que essa compra de café chegue a 833.000 sacas, de modo que 550.000 fiquem disponíveis para a exportação".

Transcrito do "Coffee Report", N.º 240, de Janeiro de 1958, publicado por Jacques Louis-Delamare, de Le Havre, França.

(Carta Semanal N.º 1.130, de 6 de Março de 1959)

No número de abril da revista CORONET, será publicado um artigo em que se conclui que está desaparecendo a arte de fazer café nos Estados Unidos, porque as donas de casa deixam, pouco a pouco, de seguir a fórmula de preparação de café recomendada pelos peritos do Instituto de Preparo do Café.

O artigo que vai aparecer em abril na revista CORONET, que é uma das mais populares nos Estados Unidos, com uma circulação de mais de três milhões de exemplares, intitula-se "Os segredos do café" e, entre os muitos "segredos" de que trata, nota o fato de que bilhões de xícaras de café bebidas anualmente nos Estados Unidos não satisfazem os consumidores, pela simples razão de que não é possível preparar perfeitamente um café se não

se começar pela coisa mais fundamental que é uma receita padrão para o preparo da bebida.

Como acontece frequentemente, o artigo da revista CORONET se baseia em dados fornecidos pelo Bureau Pan-Americano do Café, cooperação essa que o Bureau dá com o maior prazer, uma vez que a difusão de artigos como êsse serve os propósitos que o mesmo tem em vista, com a sua campanha atual em prol da preparação adequada do café. De fato, o artigo é publicado sem nenhum ônus para o Bureau, achando os editores da publicação que se trata de assunto de interêsse público.

Entre outras cousas, o artigo, que toma quatro páginas da revista, observa que não obstante o fato de que, como é natural, os gostos variam nas diversas partes dos Estados Unidos, preferindo-se ora o café bem torrado, ora o café ligeiramente torrado, e ora o café de tipo médio de torração, a preparação correta da bebida obedece sempre a certos padrões, e que se quisermos tentar maneiras diferentes é necessário fazê-lo de forma inteligente, sabendo, de antemão, como se prepara uma boa xícara de café, bàsicamente.

O Instituto de Preparo do Café, que há anos vem fazendo café experimentalmente, estudando exaustivamente todos os fatôres que entram na técnica da preparação do café e nos seus diversos aspectos, recomenda uma receita muito simples, DUAS COLHERES DE SOPA DE CAFÉ PARA SEIS ONÇAS DE ÁGUA, e essa é a receita que o artigo da CORONET mais uma vez sugere aos seus inúmeros leitores.

Além dessa proporção fundamental entre o café e a água, o artigo em questão também chama a atenção para outros elementos que contribuem grandemente para a preparação adequada da bebida, tais como o tipo de equipamento usado na operação, do qual depende o tipo de moagem adequado, seja para as cafeteiras do gênero "percolator", do gênero "drip", ou seja do gênero de vácuo, as quais requerem, respectivamente, café de moagem regular, mais fino e pulverizado. A quantidade de café e a duração do preparo da bebida são fatôres importantes. O café pode ser bastante forte, mas preparado com duração excessiva se torna mais amargo, com o ácido tânico que assim entra em proporção maior. Por outro lado, o preparo do café em quantidade excessiva e com breve duração é um desperdício. Assim, o artigo da CORONET salienta a vantagem de seguir a receita básica. Por exemplo, para se prepararem 10 xícaras de café, usam-se 60 onças de água, medindo-se o café com a "medida-padrão" recomendada pelo Instituto de Preparo do Café, que se encontram em muitas marcas de café enlatado, e na proporção de uma "medida" para cada 6 onças de água, ou seja, no caso presente, dez "medidas" para dez xícaras de café, o que constitui uma grande uniformidade (a "medida-padrão" corresponde a duas colheres de sôpa).

O artigo da revista CORONET conclui com a observação de que se empregam fortunas no melhoramento da produção do café — melhoria das plantações, das colheitas, dos beneficiamentos, da torração e das técnicas da preparação do café — mas um fator continua inalterado — o indivíduo que, finalmente, prepara o café, e é uma pena que, com os gastos feitos e os melhoramentos adquiridos, a qualidade final da bebida ainda não é a melhor

possível, em consequência da preparação incorreta, inadequada ou descuidada de "uma boa xícara de café".

(Carta Semanal N.º 1.131, de 13 de Março de 1959)

O jornal "The New York Times" publicou, em sua edição do domingo passado, dois artigos de grande interêsse para os produtores de café.

Um dos artigos é de autoria de George Auerbach, redator das notícias sôbre negócios, na Seção de Finanças do jornal, o qual salientou o fato de que os países produtores, apesar do baixo nível atual dos preços do café, o mais baixo registrado há dez anos, estão realizando com sucesso vários esforços com o fim de evitar que os preços declinem ainda mais.

Referindo-se à presente situação dos preços do café, o Sr. Auerbach observa que "apesar do acôrdo dos produtores latino-americanos, no sentido se reterem os suprimentos, e dos seus esforços no sentido de conseguirem que os Estados Unidos tomem parte mais ativa na solução do problema do café, as cotações do café chegaram ao mais baixo nível registrado desde o ano de 1949".

"Entretanto", continua o redator do Times, "o que surpreende a muitos na indústria do café é que os esforços feitos para fortalecer o mercado têm evitado maiores declínios nos preços. No fim do ano agrícola atual, em 30 de Junho, em virtude da volumosa produção, o "carryover" corresponderá aos abastecimentos de um ano, mas os países latino-americanos aparentemente continuam mantendo as suas quotas de exportação, e os importadores receiam que os preços se elevem com a continuação da retenção dos abastecimentos. Outros fatores que estão contribuindo para que os preços não desçam mais são as notícias de que no Brasil estão sendo abandonadas certas áreas de produção, bem como as notícias de que em alguns países produtores da América Central estão sendo tentadas outras culturas agrícolas ou a industrialização, e os indícios de que os Estados Unidos darão ajuda financeira adicional aos países produtores de café".

"O Presidente de El Salvador, Sr. José Maria Lemos, acha-se atualmente nos Estados Unidos", diz mais o Sr. Auerbach, "e um dos objetivos da sua visita é induzir o Govêrno norte-americano no sentido de contribuir para o fortalecimento do mercado do café. O Sr. Lemos pediu que se imponham quotas de importação sôbre o café e, embora as autoridades federais não se mostrem dispostas a chegar a tal ponto, tem havido expressões de simpatia sôbre o assunto, dando-se a entender que os Estados Unidos cooperarão com os países produtores de café".

O outro artigo publicado na edição do New York Times do domingo passado é do Sr. Tad Szulk, que chefia o escritório dêsse jornal no Rio de Janeiro, mas que se acha no momento nos Estados Unidos. Tratando da importância da próxima reunião inter-americana, a realizar-se em Buenos Aires no dia 17 de Abril, em que serão discutidos os problemas de desenvolvimento econômico da América Latina, o Sr. Szulk opina que os problemas latino-americanos serão considerados de nova maneira, com "ativo apôio" dos Estados Unidos, na solução conjunta dêsses problemas.

O Sr. Szulk declara que os delegados das 21 nações americanas esperam que nessa conferência de Buenos Aires seja assinado o Estatuto do Banco Inter-Americano de Desenvolvimento Econômico, com $1.000.000.000 de capital, $500.000.000 dos quais serão fornecidos pelos Estados Unidos. Na conferência, serão adotadas, segundo se espera, mais de 20 resoluções, cuja finalidade é a de unificar e ampliar as medidas de desenvolvimento das nações participantes.

Êsses planos detalhados e o estabelecimento do Banco Inter-Americano de Desenvolvimento Econômico são, como observa o Sr. Szulk, os primeiros resultados concretos da Operação Pan-Americana, iniciada pelas nações do Hemisfério Ocidental no ano passado, em virtude das sugestões feitas pelo Presidente Kubitschek.

Referindo-se também ao acôrdo internacional do café, que se acha atualmente sendo estudado, com a participação de peritos econômicos e representantes dos países produtores da América Latina, o correspondente do Times declara que os países latino-americanos, se puderem chegar a um acôrdo sôbre as suas próprias quotas de exportação, esperam que os produtores de cafés africanos e asiáticos também tomem parte do acôrdo internacional. "As conversações sôbre o café", diz o Sr. Szulk, "não constituem parte, oficialmente, da Operação Pan-Americana, mas se acham ligadas diretamente à mesma, porque no Brasil, na Colômbia e em outros países latino-americanos, não se pode considerar que seu desenvolvimento econômico possa ter sucesso até que se resolva a crise do café. Os Estados Unidos reconhecem que é importante resolver a crise do café, ou de, pelo menos aliviá-la, e, modificando sua orientação anterior, assumiram a tarefa de coordenar as conversações internacionais sôbre o café, atuando como "mediador" ou "moderador" dos produtores de café, cujos interêsses frequentemente se encontram em conflito, com o fim de harmonizá-los".

(Carta Semanal N.º 1.133, de 26 de Março de 1959)

★

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII | São Paulo, 13 de Abril de 1959 | N.º 399

SAFRA 1958/1959
CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO À SANTOS

Estradas de Ferro	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Santos a Jundiaí	58 491	468	852	1 152	60 963
Sorocabana	635 354	10 038	18 373	11 999	675 764
Paulista	2 219 789	15 039	20 511	10 696	2 266 035
Mogiana	475 419	7 723	9 848	4 379	497 369
Araraquara	840 771	4 626	3 930	4 002	853 329
Bragantina	34 803	1 258	1 675	1 218	38 954
Noroeste do Brasil	977 828	4 483	6 750	3 288	992 349
São Paulo e Minas	13 742	—	—	—	13 742
Central do Brasil	30	—	105	—	135
Estrada de Rodagem	113 899	2 300	5 458	2 643	124 300
Total	**5 370 126**	**45 935**	**67 502**	**39 377**	**5 522 940**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Preferencial	1 180		—	—	1 180
Comum	3 947	—	—	2 791	6 738
Cons. Int. S. S.	567	—	—	1 398	1 965
Exp. S. S.	192	—	—	468	660
RODOVIÁRIO					
Comum	147 893	960	2 794	3 359	155 006
Cons. Int S. S.	31 989	—	90	156	32 235
Exp. S. S.	10 710	—	30	2	10 792
Preferencial	8 203	—	—	1 200	9 403
Cons. Int. Pref. S. S.	1 139	—	—	—	1 139
Exp. Pref. S. S.	385	—	—	—	385
Total	**206 205**	**960**	**2 914**	**9 424**	**219 503**

Café Paulista despachado com destino à Angra dos Reis

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	11 400	—	—	—	11 400
Cons. Int. S. S.	3 780	—	—	—	3 780
Exp. S. S.	1 260	—	—	—	1 260
RODOVIÁRIO					
Comum	236 943	5 829	8 352	6 544	257 668
Cons. Int. S. S.	25 505	108	375	228	26 216
Exp. S. S.	8 515	36	125	76	8 752
Preferencial	16 396	397	—	—	16 793
Cons. Int. Pref. S. S.	116	—	—	—	116
Exp. Pref. S. S.	39	—	—	—	39
Total	**303 954**	**6 370**	**8 852**	**6 848**	**326 024**

SÉRIE EXCEDENTE PAULISTA DESPACHADO PARA OS REGULADORES

Quotas	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Cons. Int.	2880 043	32 146	43 647	26 701	2 982 537
Expurgo	969 225	10 799	15 166	8 028	1 003 218
Total	**3 849 268**	**42 945**	**58 813**	**34 729**	**3 985 755**

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIE

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Despolpado	49 142	—	252	124	49 518
Comum	2 507 950	7 068	43 970	32 253	2 611 241
Cons. Int. S. S.	85 945	108	465	1 782	88 300
Exp. S. S.	28 081	36	155	596	28 868
Preferencial	3 150 799	26 013	33 730	20 672	3 231 214
Cons. Int. Pref. S. S.	44 059	30	522	166	44 777
Exp. Pref. S. S.	14 309	10	174	56	14 549
Cons. Int.	2 880 043	32 146	43 647	26 701	2 982 537
Expurgo	969 225	10 799	15 166	8 028	1 003 218
Total	**9 729 553**	**96 210**	**138 081**	**90 378**	**10 054 222**

Café de outros estados despachado com destino á Santos

"PARANAENSE"

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	238	—	—	—	238
Comum	130 809	738	2 355	80	133 982
Cons. Int. S. S	6 675	—	—	—	6 675
Exp. S. S	2 206	—	—	—	2 206
Preferencial	90 618	600	—	—	91 218
Cons. Int. Pref. S. S	3 285	—	—	—	3 285
Expurgo Pref. S. S	1 090	—	—	—	1 090
RODOVIÁRIO					
Despolpado	4 925	—	228	230	5 383
Preferencial	49 991	—	174	—	50 165
Cons. Int. Pref. S. S	10 574	—	—	—	10 574
Expurgo Pref. S. S	3 536	—	—	—	3 536
Total	303 947	1 338	2 757	310	308 352

"MINEIRO"

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	1 294	—	—	—	1 294
Comum	13 198	450	288	445	14 381
Cons. Int. S. S	785	—	—	—	785
Exp. S. S	262	—	—	—	262
Preferencial	211 746	4 164	3 372	3 092	222 374
Cons. Int. Pref. S. S	22 143	120	—	—	22 263
Expurgo Pref. S. S	7 289	40	—	—	7 329
RODOVIÁRIO					
Despolpado	47 294	240	360	—	47 894
Preferencial	79 856	4 842	5 396	3 175	93 269
Cons. Int. Pref. S. S	17 787	921	652	253	19 613
Expurgo Pref. S. S	5 931	307	178	58	6 474
Total	407 585	11 084	10 246	7 023	435 938

NOTA: Não estão incluidos no movimento de Café Mineiro os despachos da Rêde Mineira de Viação a partir de 1.º de Outubro de 1958 por não ter essa estrada fornecido os respectivos dados.

"GOIANO"

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	66 918	—	—	—	66 918
Cons. Int. S. S.	18 737	440	—	—	19 177
Expurgo S. S.	6 390	—	—	—	6 390
Preferencial	62 849	—	—	—	62 849
Cons. Int. Pref. S. S.	15 151	—	—	—	15 151
Exp. Pref. S. S.	5 483	—	—	—	5 483
RODOVIÁRIO					
Preferencial	1 061	—	—	—	1 061
Despolpado	3 718	—	—	—	3 718
Total	**180 307**	**440**	—	—	**180 747**

*** Incompleto**

Café Baiano	Rodoviário	3.ª	Julho	58	310	Despolpado
,, ,,	,,	2.ª 3.ª	Agôsto	58	460	,, ,,
,, ,,	,,	2.ª 3.ª	Dezembro	58	925	,, ,,
,, ,,	,,	1.ª	Janeiro	59	1 745	,, ,,
,, Matogrossense	,,	1.ª	Setembro	58	246	,, ,,
,, Estado do Rio	,,	2.ª	Setembro	58	202	,, ,,
,, Espiritossantense	,,	3.ª	Agôsto	58	132	,, ,,
,, ,,	,,	3.ª	Outubro	58	800	,, Preferencial

SÉRIE EXCEDENTE DE OUTROS ESTADOS DESPACHADA PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

Séries	Julho/Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
PARANÁ					
Cons. Int.	2 198 168	46 684	51 737	1 003	2 297 592
Expurgo	712 295	13 754	16 350	680	743 079
MINAS GERAIS					
Cons. Int.	19 074	—	45	97	19 216
Expurgo	7 373	—	15	34	7 422
GOIÁS					
Cons. Int.	287	—	—	—	287
Expurgo	97	—	—	—	97
Total	**2 937 294**	**60 438**	**68 147**	**1 814**	**3 067 693**

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

DESPOLPADO

SAFRA 1958/1959

Até 28 de Fevereiro de 1959

DEZENAS	DESPACHADO	LIBERADO	A LIBERAR
1.ª Julho à 3.ª Dezembro 58..	12 277	12 277	—
1.ª Janeiro 59.....	444	351	93
2.ª „	183	43	140
3.ª „	24	24	—
1.ª Fevereiro.....	—	—	—
2.ª „	172	106	66
3.ª „	124	—	124
Rodoviário.....	36 292	35 869	423
Total.....	**49 516**	**48 670**	**846**

PREFERENCIAL

Cons. int. Pref. S. S. — Expurgo Pref. S. S.

DEZENAS	DESPACHADOS				Liberado	A liberar
	Preferencial	Cons. int. Pref. SS.	Expurgo Pref. SS.	Total		
2.ª Julho.....	359 452	4 990	2 330	368 772	368 772	—
3.ª „	202 281	3 600	1 192	207 073	207 073	—
1.ª Agôsto.....	132 878	2 441	777	136 096	135 934	162
2.ª „	150 542	2 590	851	153 983	153 239	744
3.ª „	199 859	2 087	720	202 666	202 340	326
1.ª Setembro...	178 457	3 163	909	182 529	182 493	47
2.ª „ ...	228 454	2 191	801	231 446	203 251	28 195
3.ª „ ...	223 789	2 810	921	227 520	203 093	24 427
1.ª Outubro....	175 318	2 134	744	178 196	79 241	98 955
2.ª „	189 312	2 607	605	192 524	32 655	159 869
3.ª „	224 119	523	275	225 217	16 441	208 776
1.ª Novembro..	125 821	863	271	126 955	—	126 955
2.ª „ ..	142 864	984	311	144 159	—	144 159
3.ª „ ..	127 118	495	213	127 826	—	127 826
1.ª Dezembro..	102 422	415	138	102 975	—	102 975
2.ª „ ..	92 357	819	273	93 449	—	92 449
3.ª „ ..	79 468	367	123	79 958	—	79 958
1.ª Janeiro.....	38 267	55	19	38 341	—	38 341
2.ª „	37 758	477	100	38 335	—	38 335
3.ª „	45 682	240	80	46 002	—	46 002
1.ª Fevereiro...	23 356	—	—	23 356	—	23 356
2.ª „ ...	29 048	—	—	29 048	—	29 048
3.ª „ ...	16 967	63	21	17 051	—	17 051
Rodoviário.....	78 249	7 308	2 451	88 008	40 755	47 253
Total.....	**3 203 838**	**43 522**	**14 125**	**3 261 485**	**1 825 276**	**1 436 209**

"COMUM"

Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.

DEZENAS	DESPACHADOS				Liberado	A Liberar
	Comum	Cons. Int. S. S.	Exp. S. S.	Total		
2.ª Julho à 3.ª Agôsto.....	529 213	10 776	3 302	543 291	543 291	—
1.ª Setembro...	148 353	1 657	554	150 564	144 827	5 737
2.ª „ ...	177 025	2 247	884	180 156	97 230	82 926
3.ª „ ...	186 820	1 844	616	189 280	48 737	140 543
1.ª Outubro....	131 112	933	265	132 310	25 922	106 388
2.ª „	128 722	1 378	325	130 425	4 977	125 448
3.ª „	149 231	828	119	150 178	—	150 178
1.ª Novembro..	84 264	129	43	84 436	—	84 436
2.ª „ ..	107 210	472	158	107 840	—	107 840
3.ª „ ..	95 847	922	245	97 014	—	97 014
1.ª Dezembro..	83 262	1 070	358	84 690	—	84 690
2.ª „ ..	77 396	681	217	78 294	—	78 294
3.ª „ ..	78 967	984	308	80 259	—	80 259
1.ª Janeiro.....	36 088	—	—	36 088	—	36 088
2.ª „	48 025	30	10	48 065	—	48 065
3.ª „	4 232	153	—	46 385	—	46 385
1.ª Fevereiro...	20 279	—	—	20 279	—	20 279
2.ª „ ...	32 824	—	—	32 824	—	32 824
3.ª „ ...	19 559	—	—	19 559	—	19 559
Total.....	**2 180 429**	**24 104**	**7 404**	**2 211 937**	**864 984**	**1 346 953**

★

Elimine as falhas de seu cafèzal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um **deficit.**

Cada falha é um roubo.

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	142 863	59 520	83 343
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. — Pref. S. S.....	95 593	49 651	45 942
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. — Pref. S. S. Rodoviário.....	64 275	43 825	20 450
Despolpado.....	238	102	136
Despolpado Rodoviário.....	5 383	4 925	458
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S..	15 428	2 332	13 496
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. — Pref. S. S.....	251 966	98 557	153 009
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. — Pref. Rodoviário.....	119 356	51 972	67 384
Despolpado.....	1 294	1 294	—
Despolpado Rodoviário.....	47 894	47 344	550
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	92 485	72 009	20 476
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. — Pref. S. S.....	83 383	69 650	13 833
Preferencial — Rodoviário.....	1 061	—	1 061
Despolpado — Rodoviário.....	3 718	3 718	—
BAHIA			
Despolpado — Rodoviário.....	3 440	3 330	110
ESPÍRITO SANTO			
Despolpado — Rodoviário.....	132	132	—
Preferencial Rodoviário.....	900	800	—
MATO GROSSO			
Despolpado — Rodoviário.....	246	246	—
ESTADO DO RIO DE JANEIRO			
Despolpado — Rodoviário.....	202	22	180
Total.....	**929 857**	**509 429**	**420 428**

★

Não seja um destruidor da flora e da fauna. A vida de uma árvore ou de um animal merecem ser protegidos.

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

"COMUM"

SAFRA 1957/1958
Até 28 de Fevereiro de 1959

Dezenas	Despachado	Transf. p/Pref.	Dest. Alter.	Total	Comp. p/IBC	Liberado	A liberar
1.ª Julho a							
2.ª Setembro 57	2 454 064	55 307	12 379	2 386 378	—	2 386 378	—
3.ª „	237 563	5 824	4 410	227 334	—	227 334	—
1.ª Outubro.....	222 250	3 920	1 228	217 102	84 404	130 266	2 432
2.ª „	170 592	5 510	2 306	162 776	139 853	18 459	4 464
3.ª „	194 448	6 144	3 019	185 285	169 351	7 056	8 878
1.ª Novembro...	87 906	1 650	307	85 949	76 721	5 985	3 243
2.ª „ ...	100 138	2 479	688	96 971	86 754	6 919	3 298
3.ª „ ...	86 068	2 332	48	83 688	76 713	5 912	1 063
1.ª Dezembro...	48 673	365	209	48 099	46 247	1 072	780
2.ª „ ...	39 780	1 639	191	37 950	35 211	1 153	1 586
3.ª „ ...	30 464	237	138	30 089	27 544	869	1 676
1.ª Janeiro 58..	23 816	—	655	23 161	22 076	308	777
2.ª „	20 663	—	—	20 663	19 810	809	44
3.ª „	18 521	—	—	18 521	17 860	428	233
1.ª Fevereiro....	7 137	—	—	7 137	6 865	154	118
2.ª „	7 643	—	—	7 643	7 297	—	346
3.ª „	7 207	—	—	7 207	6 741	—	466
1.ª Março.....	5 548	—	—	5 548	5 315	233	—
2.ª „	5 142	—	—	5 142	4 620	34	488
3.ª „	4 572	—	—	4 572	4 282	—	290
1.ª Abril.....	1 910	255	—	1 655	1 605	—	50
2.ª „	3 597	—	—	3 597	3 531	—	66
3.ª „	39 630	1 253	—	38 377	36 206	883	1 288
Total.....	**3 817 337**	**86 915**	**25 578**	**3 704 844**	**879 006**	**2 794 252**	**31 586**

NOTA: Da quantidade de café liberado constam 85 350 sacas compradas pelo I. B. C.

"PREFERENCIAL"

Dezenas	Despachado	Transf. do "Comum"	Total	Liberado	A liberar
1.ª Jufho 57 à 3.ª Março 58	2 865 104	85 407	2 950 511	2 950 511	—
1958					
1.ª Abril	7 152	255	7 407	7 407	—
2.ª ,,	13 124	—	13 124	13 124	—
3.ª ,,	47 248	1 253	48 501	48 501	—
Rodoviário	2 002 382	—	2 002 382	2 002 144	238
Total	**4 935 010**	**86 915**	**5 021 925**	**5 021 687**	**238**

"DESPOLPADO"

DEZENAS	DESPACHADO	LIBERADO	A LIBERAR
1.ª Julho/3.ª Maio	29 754	29 754	—
1.ª Junho	427	427	—
2.ª ,,	93	93	—
3.ª ,,	488	488	—
Rodoviário	26 474	26 474	—
Total	**57 236**	**57 236**	—

★

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

"OUTROS ESTADOS"

Produtores	Despachado	Transf. do comums p/Pref.	Total	Comp. p/IBC	Liberado	A liberar
PARANÁ						
Comum	158 063	− 43 280	114 783	59 892	51 481	3 410
Preferencial	84 708	+ 43 280	127 988	—	127 988	—
Preferencial Rodov.	540 134	—	540 134	—	539 793	341
Despolpado	3 740	—	3 740	—	3 740	—
Despolpado Rodov.	6 582	—	6 582		6 582	
MINAS GERAIS						
Comum	15 730	− 250	15 480	9 303	6 177	
Preferencial	264 089	+ 250	264 339	—	264 339	
Preferencial Rodov.	496 666	—	496 666	—	496 666	
Despolpado	3 598	—	3 598	—	3 598	—
Despolpado Rodov.	21 483	—	21 483	—	21 483	—
GOIÁS						
Comum	276 709	2 000	274 709	28 468	245 932	309
Preferencial	37 127	+ 2 000	39 127	—	39 127	
Preferencial Rodov.	84 771	—	84 771		84 771	—
Despolpado	24	—	24	—	24	—
Despolpado Rodov.	360	—	360	—	360	—
MATO GROSSO						
Comum	5 443	—	5 443	1 958	3 485	—
Preferencial	1 207	—	1 207		1 207	—
Preferencial Rodov.	3 073	—	3 073	—	3 073	—
RIO DE JANEIRO						
Despolpado Rodov.	111	—	111	—	111	—
Preferencial Rodov.	185	—	185	—	185	
ESPÍRITO SANTO						
Preferencial Rodov.	1 869	—	1 869	—	1 860	—
Total	**2 005 663**	—	**2 005 663**	**99 621**	**1 901 982**	**4 069**

NOTA: Da quantidade de café Paranaense e Goiano liberado constam, respectivamente 2.568 e 14.452 sacas compradas pelo I.B.C.

Exportação brasileira de café em Março de 1959

Unidade: saca de 60 quilos

Portos de exportação	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	EXTERIOR			Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos	160 820	236 076	396 896	330	165	397 391
Rio de Janeiro	66 968	136 154	203 122	22	19 906	223 050
Paranaguá	342 845	68 502	411 347	19	860	411 366
Vitória	8 475	80 772	89 247	28	—	90 135
Angra dos Reis	50 533	11 639	62 172	—	—	62 172
Salvador	300	1 854	2 154	—	—	2 154
Recife	—	2 897	2 897	5	—	2 902
Niterói	2 875	5 011	7 886	—	—	7 886
Total	**632 816**	**542 905**	**1 175 721**	**404**	**20 931**	**1 197 056**

Observação: Não foram incluidos nos totais os cafés industrializados.

Café disponível nos portos de exportação em 31 de Março de 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE
Santos	2 107 247
Rio de Janeiro	800 759
Paranaguá	1 439 669
Vitória	224 326
Angra dos Reis	62 129
Salvador	9 751
Recife	1 217
Niterói	8 647
Total	**4 653 745**

Observação: Dados retificados.

POSIÇÃO ESTATÍSTICA DO CAFÉ NO BRASIL EM 31 DE MARÇO

SAFRAS 1954/55 a 1958/59

Unidade: mil sacas de 60 quilos

ESPECIFICAÇÃO	SAFRAS				
	1954/55	1955/56	1956/57	1957/58.	1958/59
I – **SALDO VERIFICADO EM 30/6:**					
1) a liberar	15	66	2 874	60	3 573
2) estoque disponível nos portos	3 304	3 239	3 856	3 613	7 217
Total	**3 319**	**3 305**	**6 730**	**3 673**	**10 790**
II – **CAFÉ REGISTRADO** (Jul./Mar.):					
1) cafés de safras anteriores	34	11	30	16	425
2) cafés de safras em curso	13 463	20 527	11 921	20 050	24 710
3) cafés revertidos aos mercados	...	...	29	7	551
Total	**13 497**	**20 538**	**11 980**	**20 073**	**25 686**
Total I e II	**16 816**	**23 843**	**18 710**	**23 746**	**36 476**
III – **CONSUMO** (Julho a Março):					
1) exportação para o exterior	7 817	12 875	12 294	10 159	11 443
2) comércio de cabotagem	215	305	181	255	308
3) consumo no interior e industrializado	...	...	43	55	49
4) consumo nos portos	442	353	318	312	295
5) cafés retirados dos mercados	—	—	—	5	5 410
Total	**8 474**	**13 533**	**12 836**	**10 786**	**17 496**
IV – **EXISTÊNCIA EM 31/3/59**	8 342	10 310	5 874	12 960	18 980

NOTA: (*) Inclui o café existente nos portos, armazens reguladores e em transito.

Produzir cafés bem cuidados, limpos e de bom aspecto, dá pouco mais trabalho que produzir cafés maus. Muito pouco aparelhamento se exige, a mais, para a produção de cafés finos. O que é necessário, é, principalmente cuidado, atenção, capricho.

E o ágio sôbre os bons cafés compensa, de sobra, êsses cuidados, além do fato de que, nos tempos de superprodução, os cafés que **sobram** não são, por certo, os de boa qualidade e bom aspecto.

IMPORTAÇÕES SUECAS DE CAFÉ

SACAS DE 60 KGS.

PAÍSES	1958	1957	195
Brasil	700.966	686.956	700.620
Colômbia	161.045	117.293	122.206
Guatemala	46.883	36.652	35.689
Cuba	24.785	16.492	14.259
Etiópia	20.100	12.075	12.999
África Oriental Britânica	16.826	14.131	14.492
El Salvador	14.071	18.704	12.945
Costa Rica	13.419	9.104	5.528
Nicarágua	7.258	1.570	2.412
Indonésia	7.048	7.354	9.389
Haiti	5.978	5.795	10.686
África Ocidental Portuguêsa	5.292	4.508	4.037
Peru	4.929	2.075	3.444
México	4.434	5.471	3.107
Índia	4.350	3.496	654
Equador	3.271	5.481	1.306
Congo Belga	2.383	2.298	1.223
Jamáica	2.106	1.883	2.226
Venezuela	1.374	2.378	586
Aden	845	892	1.382
República Dominicana	591	441	3679
Surinan	260	—	—
Hawai	113	202	51
Arábia Saudita	104	62	223
Federação da Malaya	82	—	—
Honduras Britânica	39	73	—
Serra Leona	42	—	—
Pôrto Rico	38	467	2.432
Somalilândia Francesa	20	—	—
Honduras	6	176	164
África Ocidental Portuguêsa	5	29	—
Outros	306	221	550
Total	**1.048.969**	**956.282**	**965.289**

Importações Holandesas de café

SACAS DE 60 KGS.

PAÍSES	1958	1957	1956
Angola	260.161	221.246	222.548
Brasil	133.550	153.014	206.913
Colômbia	96.011	63.356	68.781
Indonésia	70.382	70.940	66.511
Nicarágua	34.609	30.221	13.199
Guatemala	22.580	18.215	19.327
Kenya-Uganda	14.593	6.780	10.223
Índia	14.015	13.247	6.666
El Salvador	12.390	24.262	15.184
Timor Portuguêsa	9.558	14.154	4.824
Bélgica-Luxemburgo	9.301	4.845	3.908
Haiti	5.980	1.094	1.764
Congo Belga	5.766	7.137	5.082
México	4.453	3.372	7.900
Costa Rica	4.193	3.903	2.683
Tanganika	3.943	1.795	2.906
República Dominicana	2.560	2.734	10.074
Cuba	2.527	2.682	6.134
Serra Leona	2.463	1.096	4.242
Venezuela	2.196	670	208
Peru	2.061	266	956
Reino Unido	1.662	130	—
Singapura	1.414	1.241	100
Etiópia	1.350	166	606
França	1.022	125	—
Alemanha Ocidental	913	897	181
Honduras	398	81	257
Equador	270	3.973	1.708
Ruanda-Urundi	224	1	106
Estados Unidos	220	127	827
Itália	116	—	—
Dinamarca	55	—	—
Noruega	32	—	—
Africa Ocidental Francesa	—	703	154
Africa Oriental Portuguesa	—	179	8
Madagascar	—	166	—
São Thomé	—	80	25
Libéria	—	76	29
Ghana	—	43	1.000
Pôrto	—	3	1.360
Outros	59	100	2.625
Total	**721.027**	**653.120**	**689.019**

AUMENTO DE 75,8% NAS NOSSAS EXPORTAÇÕES DE CAFÉ NO PRIMEIRO TRIMESTRE DÊSTE ANO

EXPORTAÇÃO DE CAFÉ PELO BRASIL

(Janeiro a março de 1959, em confronto com igual período de 1958) + ou – que em 1958

1 9 5 9

	Sacas de 60 quilos	% sôbre o Total	Números absolutos	%
Estados Unidos	2.589.396	61,2	+ 1.223.954	+ 89,6
Alemanha Ocidental	190.166	4,5	+ 93.300	+ 96,3
Suécia	167.011	2,9	+ 26.076	+ 18,5
França	163.482	3,9	+ 35.507	+ 27,7
Itália	140.458	3,3	+ 65.138	+ 86,5
Dinamarca	124.920	3,0	+ 28.048	+ 29,0
Holanda	98.659	2,3	+ 61.880	+ 168,2
Bélgica-Luxemburgo	92.973	2,2	+ 55.418	+ 147,6
Finlânida	74.466	1,8	+ 37.874	+ 103,5
Argentina	65.396	1,5	+ 3.208	+ 5,2
Canadá	64.023	1,5	+ 30.442	+ 90,7
Noruega	62.429	1,5	– 13.858	– 18,2
República Árabe Unida	31.833	0,8	+ 14.551	+ 84,2
Tchecoslováquia	31.665	0,7	+ 29.999	+ 19
Espanha	30.039	0,7	+ 37	+ 0,1
Grã-Bretanha	27.768	0,7	+ 2.824	+ 11,3
Polônia	26.162	0,6	+ 22.830	+ 685,2
Rússia	24.999	0,6	+ 24.999	—
Alemanha Oriental	24.166	0,6	+ 24.166	—
Iugoslávia	23.810	0,6	+ 22.285	+ 15 vêzes
Outros	178.023	4,1	+ 36.581	+ 25,9
Total	**4.231.844**	**100,0**	**+ 1.825.259**	**+ 75,8**

(Quadro elaborado pela **Fôlha da Manhã**, com números absolutos do Boletim George Gordom Paton E Co.)

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

MARÇO DE 1959

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS À VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florin
2	52 57 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	N/Cot.	2 10 57	N/Cot.	3 64 38	4 99 36
3	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 09 41	,,	3 64 33	4 99 24
4	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 09 41	,,	3 64 29	4 99 22
5	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 12 57	,,	3 64 25	4 99 39
6	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 08 71	,,	3 64 22	4 99 27
7	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 09 41	,,	3 64 25	4 99 30
9	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 09 41	,,	3 64 19	4 99 19
10	52 97 60	18 92 00	5 41 00	0 66 42	,,	2 10 57	,,	3 64 13	4 99 10
11	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 19 11	,,	3 64 10	4 99 07
12	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 17 85	,,	3 64 16	4 99 13
13	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 12 94	,,	3 64 14	4 99 10
14	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 11 75	,,	3 64 16	4 99 07
16	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 11 75	,,	3 64 13	4 99 07
17	52 97 60	18 92 00	4 40 81	0 66 42	,,	2 20 38	,,	3 64 08	4 99 07
18	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 31 15	,,	3 64 10	4 99 01
19	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 32 58	,,	3 64 06	4 98 95
20	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 29 75	,,	3 64 02	4 98 80
21	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 18 35	,,	3 64 00	4 98 72
23	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 18 35	,,	3 63 97	4 98 17
24	52 97 60	18 92 00	4 41 19	0 66 42	,,	2 18 35	,,	3 63 97	4 98 77
25	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 18 35	,,	3 63 97	4 98 72
30	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 18 35	,,	3 62 88	4 98 72
31	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 29 75	,,	3 63 88	4 98 72
Mínima	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 40 81**	**0 66 42**	—	**2 08 71**	-	**3 63 88**	**4 98 17**
Média	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 41 17**	**0 66 42**	-	**2 16 91**	-	**3 64 12**	**4 99 01**
Máxima	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 41 58**	**0 66 42**	—	**2 32 58**	-	**3 64 38**	**4 99 39**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

MARÇO DE 1959

II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS À VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
2	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	N /Cot.	2 03 32	N/Cot.	3 53 59	4 84 58
3	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 00 00	,,	3 43 55	4 84 47
4	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 00 00	,,	3 53 50	4 84 44
5	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 03 32	,,	3 53 47	4 84 61
6	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 01 54	,,	3 53 47	4 84 50
7	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 02 20	,,	3 53 47	4 84 53
9	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 02 20	,,	3 53 41	4 84 41
10	51 40 80	18 36 00	4 24 48	0 63 28	,,	2 03 32	,,	3 53 35	4 84 33
11	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 11 52	,,	3 53 32	4 84 30
12	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 10 31	,,	3 53 38	4 84 35
13	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 05 60	,,	3 53 37	4 84 33
14	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 04 45	,,	3 53 38	4 84 30
16	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 04 45	,,	3 53 35	4 84 30
17	51 40 80	18 36 00	4 24 30	0 63 28	,,	2 12 75	,,	3 53 31	4 84 30
18	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 23 09	,,	3 53 32	4 84 24
19	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 24 45	,,	3 53 29	4 84 18
20	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 21 74	,,	3 53 24	4 84 08
21	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 10 79	,,	3 53 23	4 83 96
23	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 10 79	,,	3 53 20	4 84 01
24	51 40 80	18 36 00	4 24 67	0 63 28	,,	2 10 79	,,	3 53 20	4 84 01
25	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 10 79	,,	3 53 20	4 83 96
30	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 10 79	,,	3 53 11	4 83 96
31	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 21 74	,,	3 53 11	4 83 96
Mínima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 24 30**	**0 63 28**	—	**2 00 00**	—	**3 53 11**	**4 83 96**
Média	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 24 63**	**0 63 28**	—	**2 09 13**	—	**3 53 34**	**4 84 27**
Máxima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 25 03**	**0 63 28**	—	**2 24 45**	—	**3 53 39**	**4 84 61**

Cotações de café a têrmo em Nova York

Em cents. por libra (peso) 453,60 — Contrato "B"
MARÇO DE 1959

DIAS	MARÇO 1959		MAIO 1959		JULHO 1959		SETEMBRO 1959		DEZEMBRO 1959		MARÇO 1959	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
2	38.11	38.18	36.48	36.72	34.65	35.04	32.25	32.50	30.11	30.75	29.50	29.15
3	38.10	38.00	36.70	36.58	35.04	35.05	32.40	32.40	30.70	30.65	29.30	29.11
4	38.10	38.30	36.60	36.83	35.15	35.40	32.45	32.90	30.65	30.90	29.15	29.35
5	38.10	38.33	36.70	37.10	35.33	35.36	32.90	33.30	31.05	31.32	29.50	29.60
6	38.40	37.91	37.15	36.65	35.65	35.50	33.55	33.20	31.50	31.30	29.85	29.70
9	37.70	37.71	36.25	36.50	35.45	35.10	33.20	33.05	31.00	31.06	29.64	29.32
10	37.69	37.51	36.40	36.30	35.00	34.85	32.60	32.60	30.75	30.68	29.15	29.10
11	37.45	37.79	36.30	36.55	34.85	35.06	32.65	32.95	30.85	30.99	29.30	29.40
12	38.00	37.80	36.40	36.90	35.25	35.40	33.00	33.20	31.15	31.35	29.65	29.75
13	37.95	38.20	37.05	37.35	35.60	36.20	33.40	34.15	31.50	32.15	30.09	30.30
16	38.50	38.65	37.60	37.69	36.45	36.52	34.45	34.69	32.47	32.84	30.75	31.50
17	38.90	38.50	37.45	37.45	36.40	36.33	34.75	34.39	32.25	32.35	30.93	30.90
18	38.50	38.52	37.40	37.50	36.25	36.10	34.25	34.03	32.15	32.25	31.00	30.70
19	38.88	38.50	37.38	37.37	36.00	36.00	34.00	33.95	32.20	32.13	30.66	30.58
20	38.55	39.50	37.35	37.75	36.35	36.50	34.15	34.25	32.15	32.34	30.50	30.92
23	40.51	40.55	38.00	38.20	36,80	36.79	34.21	34.41	32.60	32.71	31.30	31.45
24	40.50	40.52	38.20	38.24	36.89	36.68	34.30	33.98	32.65	32.23	31.50	31.05
25	40.35	40.26	38.00	38.05	36.55	36.46	33.60	33.70	N/Cot.	32.10	31.00	30.97
26	41.85	—	38.10	38.10	36.60	36.50	N/Cot.	33.65	32.20	31.85	31.30	30.65
30	—	—	38.05	38.25	36.40	36.75	34.00	33.80	31.70	32.01	30.79	30.70
31	—	—	38.10	38.50	36.75	36.99	33.80	34.21	32.05	32.41	30.80	31.35
Mínima	37.45	37.51	36.25	36 30	34.65	34.85	32.25	32.40	30.11	30.65	29.15	29.10
Média	38.74	38.60	37.22	37.36	35.88	35.95	33.50	33.59	31.58	31.73	30.27	30.26
Máxima	41.85	40.55	38.20	38.24	36.89	36.99	34.75	34.69	32.65	32.84	31.50	31.50

Cotações de cafés brasileiros no disponível em Nova York

MARÇO DE 1959 — Em cents. por libra (peso) 453,60

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
2	36.50	35.50	38.50	38.00	35.50
3	35.75	35.25	38.25	37.75	35.75
4	35.75	35.25	38.25	37.75	35.00
5	35.75	35.25	38.25	37.75	34.75
6	35.75	35.25	38.00	37.50	34.50
9	35.75	35.25	38.00	37.00	34.50
10	35.75	35.25	37.50	37.00	34.50
11	35.75	35.25	37.50	37.00	34.25
12	35.75	35.25	37.50	37.00	34.25
13	35.75	35.25	37.50	37.00	34.25
16	36.00	35.50	37.50	37.00	34.50
17	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
18	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
19	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
20	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
23	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
24	36.00	35.40	38.00	37.50	34.75
25	36.00	35.40	38.00	37.50	35.00
26	36.00	35.40	38.00	37.50	35.00
30	36.00	35.40	38.00	37.50	35.00
31	35.75	35.40	38.00	37.50	35.00
Mínima	**35.75**	**35.25**	**37.50**	**37.00**	**34.25**
Média	**35.90**	**35.35**	**37.94**	**37.42**	**34.76**
Máxima	**36.50**	**35.50**	**38.50**	**38.00**	**35.75**

Cotações de cafés no disponível em Santos Rio de Janeiro e Vitória

MARÇO 1959

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado Tipo 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
2	428 50	402 50	380 00	295 00	265 00
3	426 50	401 50	378 50	295 00	265 00
4	426 50	401 50	378 50	295 00	265 00
5	425 00	398 50	378 50	297 50	265 00
6	424 50	396 50	378 50	297 50	265 00
9	423 50	395 00	376 50	297 50	265 00
10	424 00	396 00	375 00	297 50	265 00
11	421 50	391 50	375 00	297 50	265 00
12	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
13	420 00	391 50	376 50	297 50	265 00
16	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
17	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
18	420 00	390 00	376 50	297 50	265 00
19	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
20	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
23	420 00	391 50	375 00	297 50	265 00
24	418 50	390 00	375 00	297 50	265 00
25	418 50	390 00	375 00	297 50	265 00
30	418 50	390 00	375 00	297 50	265 00
31	418 50	390 00	375 00	297 50	275 00
Mínima	**418 50**	**390 00**	**375 00**	**295 00**	**265 00**
Média	**421 70**	**393 70**	**376 18**	**297 13**	**265 00**
Máxima	**428 50**	**402 50**	**380 00**	**297 15**	**265 00**

Câmbio em Nova York sôbre o Rio de Janeiro

MARÇO DE 1959

DIAS	Rio de Janeiro Cr$
2	0,00 73
3	0,00 73
4	0,00 73
5	0,00 73
6	0,00 73
9	0,00 73
10	0,00 72
11	0,00 72
12	0,00 73
13	0,00 73
16	0,00 73
17	0,00 73
18	0,00 73
19	0,00 73
20	0,00 74
23	0,00 73
24	0,00 73
25	0,00 73
26	0,00 73
30	0,00 72
31	0,00 72
Mínima	**0,00 72**
Média	**0,00 73**
Máxima	**0,00 74**

Cotações de cafés não brasileiros em Nova York

MÊS DE MARÇO DE 1959 — **Em cents. por libra (peso) 453,60**

PROCEDÊNCIA	SANTOS				MÉDIA
	4	11	18	25	
COLÔMBIA:					
Medelim Exelso	44.75	44.75	(2) 45.25	45.00	44.94
Armênia	44.75	44.75	(2) 45.15	45.00	44.94
Manizales	44.75	44.75	(2) 45.25	45.00	44.94
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino	,,	,,	,,	,,	
EQUADOR:					
Lavado	(2) 41.00	(2) 40.00	2) 41.00	(2) 40.00	40.50
Extra não lavado	(2) 35.00	(2) 34.00	(2) 34.00	(2) 34.00	34.25
GUATEMALA					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	(2) (*) 44.50	,,	,,	(*) 44.75	44.63
Extra primeira	N/Cot.	(2) (*) 42.25	(2) (*) 42.75	(*)) 42.75	42.58
Lavado bom	,,	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
HAITÍ:					
Lavado bom mole	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 39.00	39.00	39.00
Catado à mão	(2) 36.50	(2) 36.00	(2) 36.00	36.50	36.25
HONDURAS:					
Lavado bom	(2) 41.75	N/Cot.	(2) (–) 41.75	(–) 41.50	41.67
Tipo 5, Comum duro	(–) 35.00	(2) 35.00	(2)(**) 34.50	(**) 34.50	34.75
MÉXICO:					
Coatepec	42.00	42.00	42.25	42.25	42.13
Tapachula primeira	(2) 42.25	(–) 42.25	(*) 42.50	(2) 42.50	42.38
NICARAGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	(2) 40.50	,,	,,	,,	40.50
S. SALVADOR:					
Lavado primeira	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00
S. DOMINGOS:					
Lavado bom mole	(2) 38.50	(2) 38.50	(2) 38.50	(2) 38.50	38.50
Fino	(2) 39.50	(2) 39.50	(2) 39.50	(2) 39.50	39.50
VENEZUELA:					
Tachiras	(2) 41.25	(2) 41.00	(2) 41.25	(2) 40.75	41.06
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Natural robusta	,,	,,	,,	,,	
MÓCA:					
Móca arabia	(2) 48.00	(2) 47.00	(2) 46.00	(2) 46.00	46.75
INDONÉSIA:					
Genuíno lavado	(2) 58.00	(2) 57.50	(2) 57.00	(2) 57.00	57.38
UGANDA:					
Lavado	(2) 31.25	(2) 31.25	(2) 31.25	(2) 31.25	31.25
ETIÓPIA:					
Harrar	N/Cot.	N/Cot.	(2) 39.75	(2) 40.00	39.88
Djima	(2) 36.00	(2) 36.75	(2) 37.25	(2) 37.00	36.75
COSTA DO MARFIM					
Courant	32.75	34.00	34.00	34.00	33.69

Observações: (2) Desembarcado à vista líquido
(*) Embarque em Abril
(**) Em viagem
(–) Embarque

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

A industrialização do café — Raul Nina Guterres Soares 5
A grande geada — VI — Terras ácidas — Luís Amaral 11
Plantas invasoras dos cafèzais — D. M. Dedeca 16

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Instituto Brasileiro do Café — Resol. n.º 130 22
" " " " — Comunicado n.º 59/30 22
" " " " — Comunicado n.º 59/31 22
Produção de café em Goiás 22
Interêsse internacional nas pesquisas do café realizadas no Instituto Adolfo Lutz 23
Mudas de café — Hélio José Scaranari 25
Preparo da bebida — L. C. Monaco 27
Destruição de cafèzais improdutivos na Colômbia 28
Fatôres que afetam a qualidade do café — A. Carvalho 29
Diminuiram 15% as importações de café pelos Estados Unidos 31
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano de Nova York) 32

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 399 38
Exportação brasileira de café em março de 1959 48
Café disponível nos portos de exportação em 31 de março de 1959 48
Posição estatística do café no Brasil em 31 de março 49
Importações Suecas de café 50
Importações Holandesas de café 51
Aumento de 75,8% nas nossas exportações de café no primeiro trimestre dêste ano — Exportação de café pelo Brasil 52
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Vendas à Vista — março 53
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Compras à Vista — março 54
Cotações de café a têrmo em Nova York — Contrato "B" — março de 1959 55
Cotações de cafés brasileiros no disponível em Nova York — março 56
Cotações de cafés no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — Março 57
Câmbio em Nova York sôbre o Rio de Janeiro — março de 1959 58
Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — março 59
Movimento de café na praça de Santos — março de 1959 ..... apenso
Balancete da receita e despesa do Instituto de Café do Estado de São Paulo em 30 de junho de 1958 ..... apenso

SUPERINTENDÊNCIA
BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO IN

EM 30 DE JU

RECEITA

	Cr$	Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	17.278.884,30		
Patrimonial	48.346.240,70		
Industrial	6.800,00	65.631.925,00	
Extraordinária			
Diversos		4.022.602,10	69.654.527,10
Contas do Exercício a Receber			5,80
			69.654.521,30
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		337.214,20	
Diversos		13.484.516,40	13.821.730,60
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			
Correspondentes no Estrangeiro		20.461.329,90	
Em Bancos		66.943.162,50	
Em Caixa		107.800,50	87.512.292,90
			170.988.544,80

São Paulo, 30 d

Visto:

a) SALVADOR BIANCHI
Chefe do Departamento de Contabilidade,
Substituto — Contador — C.R.C. —
SP. 4299

Vi

a) WALDEMAR
Respondendo pe
Gerência

DOS SERVIÇOS DO CAFÉ
STITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO

JNHO DE 1958

D E S P E S A

	Cr$	Cr$
DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
Serviço da Dívida Externa	20.797.646,10	
Encargos Diversos	55.653,60	
Administração Imobiliária	3.456.019,30	
Administração	2.002.941,30	26.312.260,30
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1953	64.980,90	
Restos a Pagar — 1954	3.097.831,20	
Restos a Pagar — 1957	7.753.650,40	
Depósitos	201.000,00	
Diversos	22.895.121,20	34.012.583,70
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE		
Em Bancos	110.568.907,50	
Em Caixa	94.793,30	110.663.700,80
		170.988.544,80

e Junho de 1958.

sto:

CAMARGO ABREU
lo Expediente da
da S.S.C.

Visto:

a) WALKYRIO ROQUE POMMÉ
Auditor da Sec. Fazenda — Contador —
C.R.C. — Provisório n. 234

CAFÉ SANTOS

DE CONSUMO MUNDIAL

M. PADALINO-36

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A